

**PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP  
MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS  
XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA  
TAHUN AJARAN 2011/2012**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh  
Gelar Sarjana Pendidikan Teknik**



**Disusun Oleh :  
EMA ZAKI AFIYANI  
NIM. 08511247007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2012**

**PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP  
MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS  
XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA  
TAHUN AJARAN 2011/2012**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh  
Gelara Sarjana Pendidikan Teknik**



**Disusun Oleh :  
EMA ZAKI AFIYANI  
NIM. 08511247007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2012**

## **PERSETUJUAN**

Skripsi yang berjudul ” **PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2011/2012** ” ini telah di setujui pembimbing untuk di ujikan.

Yogyakarta, Juni 2012

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing,



**Dr. Endang Mulyatiningsih**  
**NIP. 19630111 198812 2 001**

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ema Zaki Afiyani  
NIM : 08511247007  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga  
Lembaga : Universitas Negeri Yogyakarta  
Judul Penelitian : Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang Terhadap Minat Siswa Sebagai Pamusaji di Restoran Siswa Kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta Tahun Ajaran 2011/2012.

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya sendiri, dan sepanjang pengetahuan saya, belum dipublikasikan atau digunakan sebagai bahan penelitian, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang di ambil sebagai acuan penelitian ini dengan mengikuti tata tulis penulisan karya tulis ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Juni 2012

  
**EMA ZAKI AFIYANI**  
**NIM. 08511247007**

**PENGESAHAN**


**SKRIPSI**

**PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP  
MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS  
XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA  
TAHUN AJARAN 2011/2012**

**EMA ZAKI AFIYANI  
NIM. 08511247007**

**Telah dipertahankan di depan dewan penguji skripsi  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
tanggal 29 Juni 2012, dan dinyatakan lulus.**

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

	<b>Nama Lengkap dan Gelar</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Ketua Penguji	<b>Dr. Endang Mulyatiningsih</b>		<b>29/2012 06</b>
Sekretaris Penguji	<b>Sutriyati Purwanti, M.Si.</b>		<b>29/2012 06</b>
Penguji Utama	<b>Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.</b>		<b>29/2012 06</b>

**Yogyakarta, Juli 2012**

**Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta**

**Bekan,**



**Dr. Moch. Bruri Triyono  
NIP. 19560216 198603 1 003**

## MOTTO

✚ Barang siapa berjalan untuk menuntut ilmu, maka Allah akan memudahkan baginya jalan ke syurga (HR. Muslim).

✚ Jika manusia telah meninggal maka putuslah amalnya, kecuali tiga macam :

- Sedekah jariyah (yang tahan lama).
- Ilmu yang bermanfaat.
- Anak Saleh (berakhlak baik) yang mendo'akan kedua orang tuanya (HR.Muslim).

✚ Biarkan semua mengalir seperti air, tetapi jangan mengikuti arus mereka, buatlah arusmu sendiri, dan biarkan mereka yang mengikuti arusmu.

✚ Belajar pada cermin.

## **PERSEMBAHAN**

Dengan mengucapkan syukur kehadiran Allah SWT dan sholawat kepada Nabi Muhammad SAW, ku persembahkan karya kecil ini teruntuk :

- ✚ Bapak dan Ibunda, dengan rasa tanggung jawab serta bakti pada kalian, terima kasih yang sedalam-dalamnya atas do'a, kasih sayang yang tulus dan kerja keras yang tiada henti.
  
- ✚ Adikku Arief Fahmi Rahmansyah tersayang, terima kasih atas kesabarannya.
  
- ✚ Ananda Azka Nabila Tansa Meza, atas segala pengorbanan yang tak terhingga.
  
- ✚ Adinda Taufiq Hassan Nassiqin dan Kakanda Aci' Farida Apriyani yang telah berbahagia di sisi Allah SWT, kalian telah membuatku lebih dewasa dan selalu bertahan.
  
- ✚ Sahabat-sahabatku yang telah menemani dan membantuku dalam suka dan duka.
  
- ✚ Almamaterku, Universitas Negeri Yogyakarta.

**PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP  
MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS  
XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTA  
TAHUN AJARAN 2011/2012**

**Oleh :  
EMA ZAKI AFIYANI  
NIM. 08511247007**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Hasil belajar Tata Hidang oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta yang mencakup kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotorik*. (2) Minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta. (3) Membuktikan hipotesis tentang adanya pengaruh hasil belajar Tata Hidang sebagai variabel X, terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran sebagai variabel Y.

Penelitian ini adalah penelitian dengan metode *expost facto*. Pengumpulan data melalui metode dokumentasi dan angket (*kuisisioner*). Teknik sampling jumlah populasi sebanyak 110 siswa, sampel sebanyak 50 siswa dan uji coba penelitian sebanyak 60 siswa. Teknik pengambilan sampel yaitu apabila objeknya kurang dari seratus, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Selanjutnya objeknya 100 dapat diambil antara 10 - 15% atau 20 - 25% lebih. Teknik sampling yang digunakan adalah *proportional random sampling*. Uji coba instrumen menggunakan uji validitas dan reliabilitas. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji normalitas dan linearitas. Uji hipotesis yang digunakan adalah uji koefisien korelasi (untuk menyatakan hubungan) dan uji t (untuk menyatakan pengaruh) pada taraf signifikan 5 % dengan program SPSS 16,00.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) Nilai hasil belajar Tata Hidang, menunjukkan prosentase nilai yang mendominasi yaitu pada interval nilai 6,90 - 7,60 sebanyak 27 siswa dari 60 siswa yang dijadikan sampel dengan prosentase sebesar 45 %. Dapat disimpulkan bahwa siswa berada pada rentan nilai Tata Hidang tinggi. (2) Skor minat siswa sebagai pramusaji di restoran, menunjukkan prosentase skor yang mendominasi yaitu pada interval nilai 54 - 66 sebanyak 40 siswa dari 60 siswa yang dijadikan sampel dengan prosentase sebesar 66,7 %. Dapat disimpulkan bahwa siswa berada pada rentan skor minat sebagai pramusaji di restoran tinggi. (3) Berdasarkan koefisien korelasi di dapat hasil sebesar 0,344 dengan  $P = 0,004$  oleh karena  $P \text{ value} < 0,05$ . Hal ini berarti bahwa terdapat pengaruh antara hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran.



## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur senantiasa di limpahkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmad, hidayah dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul "Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang Terhadap Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran Siswa Kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta Tahun Ajaran 2011/2012" ini dapat terselesaikan.

Skripsi ini, dilaksanakan guna memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Teknik Boga (S1) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, perkenankanlah penyusun menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, atas izin yang diberikan sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Noor Fitrihana, M.Eng. selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, atas izin yang diberikan sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si., selaku Ketua Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, atas izin yang diberikan sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Rizqie Auliana, M.Kes., selaku dosen Pembimbing Akademik, yang telah membantu, memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi selama ini.
5. Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah bersabar memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd., selaku dosen penguji yang telah banyak memberikan masukan untuk kesempurnaan skripsi ini.

7. Bapak, Ibunda dan Adikku tercinta yang telah memberikan dukungan, semangat dan semua hal yang tidak dapat disebutkan.
8. Dik Azka Nabila Tansa Meza yang telah membuat bunda bertahan sampai sekarang.
9. Sahabat-sahabat dan semua pihak yang tidak dapat di sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Semoga dengan segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis akan mendapat pahala yang setimpal dari Allah SWT. Penulis yakin Tugas Akhir Skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun, demi kesempurnaan laporan Skripsi ini. Akhirnya hanya kepada Allah SWT jualah semua akan di kembalikan, dengan iringan do'a memohon semoga penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini mendapat ridho-Nya sehingga bermanfaat bagi pembacanya. Amien.

Yogyakarta, 17 Juli 2012

**Penulis**

## DAFTAR ISI

	hal
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
MOTTO .....	v
PERSEMBAHAN .....	vi
ABSTRAK .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GRAFIK .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
 <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	 <b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	6
C. Batasan Masalah .....	7
D. Rumusan Masalah .....	8
E. Tujuan Penelitian .....	8
F. Manfaat Penelitian .....	9
 <b>BAB II KAJIAN TEORI DAN PENGAJUAN HIPOTESIS .....</b>	 <b>10</b>
A. Deskripsi Teori .....	10
1. Hasil Belajar Tata Hidang .....	10
2. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran .....	15
B. Kerangka Berfikir .....	21
C. Hipotesis Penelitian .....	21
 <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	 <b>23</b>
A. Metode Penelitian .....	23

B. Sumber Informasi .....	23
1. Populasi Penelitian .....	23
2. Sampel Penelitian .....	24
C. Lokasi Penelitian .....	25
D. Teknik Pengumpulan Data .....	26
1. Metode Dokumentasi .....	26
2. Metode Angket (Kuisisioner) .....	26
3. Instrumen Penelitian .....	27
4. Uji Coba Instrumen .....	29
E. Teknik Analisis Data .....	31
1. Analisis Deskriptif Variabel .....	31
2. Analisis Inferensial .....	31
3. Uji Regresi Linear .....	32
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
A. Deskripsi Data Penelitian .....	34
1. Hasil Belajar Tata Hidang.....	34
2. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran .....	37
B. Pengujian Persyaratan Analisis Data .....	40
1. Uji Normalitas Data .....	40
2. Uji Linearitas Data .....	41
C. Hasil Pengujian Hipotesis .....	42
D. Pembahasan .....	43
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>47</b>
A. Simpulan .....	47
B. Keterbatasan Penelitian .....	47
C. Saran .....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>51</b>

## DAFTAR TABEL

	hal
Tabel 1. Data Populasi kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata di Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012 .....	24
Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran .....	28
Tabel 3. Uji Normalitas Nilai Tata Hidang .....	35
Tabel 4. Interval Nilai Hasil Belajar Tata Hidang .....	36
Tabel 5. Uji Normalitas Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran .....	38
Tabel 6. Interval Skor Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran .....	39
Tabel 7. Rangkuman Hasil Uji Normalitas Data .....	41
Tabel 8. Hasil Uji Linearitas Data .....	42

## DAFTAR GRAFIK

	hal
Grafik 1. Hasil Belajar Tata Hidang .....	37
Grafik 1. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

	hal
Lampiran 1. Daftar Nilai Tata Hidang .....	52
Lampiran 2. Instrumen Penelitian .....	54
Lampiran 3. Tabel Data Uji Instrumen .....	57
Lampiran 4. Uji Data Dengan SPSS 16.00 .....	63
A. Uji Normalitas Data .....	63
B. Uji Linearitas Data .....	65
C. Regresi .....	66
D. Uji Faliditas Data .....	67
E. Uji Reliabilitas .....	69
Lampiran 5. Surat-Surat .....	75

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Dewasa ini Bangsa Indonesia di dalam usahanya mencapai tujuan nasional dengan melaksanakan pembangunan. Pembangunan di Indonesia selain pembangunan fisik, juga membangun manusia dengan berbagai ilmu, hal ini disadari bahwa manusia merupakan kekuatan utama dalam pembangunan. Maka perlu dikembangkan dan ditingkatkan kualitas manusia sebagai sumber daya yang utama. Sejalan dengan itu salah satu upaya peningkatan sumber daya manusia adalah bidang pendidikan formal yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas Bangsa Indonesia.

Sistem pendidikan harus mampu menjamin pemerataan kesempatan pendidikan, peningkatan mutu, serta relevansi dan efisiensi manajemen pendidikan untuk menghadapi tantangan sesuai dengan tuntutan perubahan lokal, nasional serta global, sehingga diperlukan perubahan pendidikan secara terencana, terarah dan berkesinambungan.

Pendidikan nasional berfungsi untuk mengembangkan kemampuan dan membentuk watak peradapan bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, serta bertujuan untuk mengembangkan potensi siswa agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Tujuan Nasional Indonesia seperti yang tercantum pada amanat yang terdapat pada Pembukaan Undang-Undang Dasar tahun 1945 terutama yang menyatakan tujuan didirikannya Negara Republik Indonesia adalah untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan memajukan kesejahteraan umum, maka pemerintah harus ikut andil dalam penentuan arah pendidikan.

Rumusan fungsi dan tujuan pendidikan nasional, dimaksudkan untuk mewujudkan manusia-manusia pembangunan yang dapat membangun dirinya,



serta bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan bangsa secara optimal.

UU No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menjelaskan bahwa : Satuan pendidikan adalah kelompok layanan pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan pada jalur formal, non formal dan informal pada setiap jenjang dan jenis pendidikan. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah dan Pendidikan Tinggi. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang seperti lembaga kursus, lembaga pelatihan dan kelompok belajar. Pendidikan Informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan berbentuk kegiatan belajar secara mandiri.

Pendidikan menengah, dibagi dua jenis yaitu pendidikan umum dan pendidikan kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk pendidikan formal merupakan pendidikan menengah yang mempunyai peranan dalam menyiapkan tenaga kerja yang profesional dan trampil di bidang tertentu. Sesuai dengan Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Penjelasan Pasal 15 yang menjelaskan bahwa “Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu.”

Salah satu kelompok Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yaitu SMK kelompok pariwisata. SMK kelompok pariwisata memiliki program keahlian salah satunya adalah pelayanan makanan dan minuman atau Tata Hidang. Tujuan Program Keahlian Restoran mengacu pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) tahun 2004 menyebutkan secara umum tujuan program keahlian restoran adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten, yang meliputi :

1. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup.

2. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia, yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk-pauk dan makanan penutup.
3. Melayani makanan dan minuman baik di Restoran maupun di Kamar Tamu, serta menata meja makan dan meja prasmanan.
4. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol.
5. Mengorganisir operasi pelayanan makanan dan minuman di Restoran.

Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman merupakan kemampuan dasar berupa teori dan praktek kejuruan dengan tujuan agar siswa memiliki konsep dalam memakai prinsip menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran atau disebut juga sebagai pramusaji (*waiter/waitress*) yang berkaitan dengan kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotorik*. SMK kelompok pariwisata, khususnya program studi Restoran, membekali siswa dengan berbagai ketrampilan, pengetahuan dan sikap yang diharapkan dapat menunjang kemampuan siswa sebagai tenaga profesional, terampil dan mandiri. Salah satu bentuk pembelajaran di dalam kelas bagi siswa SMK yaitu mempelajari mata diklat Restoran yang dikenal juga dengan Tata Hidang dan di dunia Hotel dikenal dengan Bagian Departement Food and Beverages. Bagian Departement Food and Beverages terdiri dari dua departemen yaitu departemen Food and Beverages Product (dikenal dengan Dapur) dan department Food and Beverages Service (dikenal dengan Restoran).

Mata diklat ini wajib diikuti oleh siswa kelas X dan XI. Bentuk kegiatan belajar berupa teori dan praktikum. Bentuk ketrampilan yang telah diberikan melalui praktikum di sekolah maupun di laboratorium, yang dapat dijadikan bekal untuk siswa menjadi tenaga kerja yang terampil dan profesional dalam mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada masa yang akan datang. Dikutip dari Pengaruh Hasil Belajar Table Manner oleh La Ode Muhammad Deden Marrah Adil.

Hasil belajar Tata Hidang bagi siswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan landasan berupa ketrampilan dan pengetahuan yang dapat meningkatkan kemampuannya di bidang pelayanan di restoran serta

memberikan dasar kemampuan bagi siswa dalam mata diklat Tata Hidang khususnya sebagai pramusaji.

Hasil belajar merupakan suatu perubahan dalam bentuk *attitude* (sikap) dan *aptitude* (kemampuan), seperti yang di ungkapkan oleh Sudjana (2008: 28) bahwa hasil belajar adalah "...adanya suatu perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses pembelajaran, perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk ranah *kognitif*, *afektif* serta *psikomotorik* yang ada pada individu."

Hasil belajar Tata Hidang akan berguna bagi siswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan landasan berupa ketrampilan dan pengetahuan yang dapat meningkatkan kemampuannya di bidang pelayanan di restoran serta memberikan dasar kemampuan bagi siswa dalam mata diklat Tata Hidang khususnya sebagai Pramusaji. Hasil belajar dikatakan baik apabila tujuan dari pembelajaran Tata Hidang dapat dicapai oleh siswa dengan hasil yang sesuai indikator keberhasilan minimal sesuai standar. Tercapainya tujuan pembelajaran Tata Hidang dapat dilihat dari kemampuan siswa menguasai mata diklat Tata Hidang. Salah satu indikator keberhasilan belajar dapat ditunjukkan oleh siswa yang bersangkutan di dalam memecahkan masalah yang sulit, ketika mereka menghadapi masalah dalam dunia kerja sebagai pramusaji di restoran, maka mereka dapat menyelesaikan masalah sesuai dengan keahlian yang dimiliki.

Pramusaji atau *waiter/waitress* ialah seseorang yang menyajikan makanan dan minuman dalam sebuah restoran. Pramusaji merupakan profesi yang menerapkan mata pelajaran Tata Hidang. Seorang pramusaji harus menguasai pelajaran Tata Hidang untuk menguasai kemampuan untuk : bertugas menunggu tamu-tamu, membuat tamu-tamu merasa mendapat sambutan dengan baik dan nyaman, mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikannya, juga membersihkan restoran dan lingkungannya serta mempersiapkan meja makan (*table setting*) untuk tamu berikutnya

Restoran merupakan usaha yang bergerak dalam bidang jasa yang memegang peranan penting dalam suatu pelayanan, karena dengan adanya pelayanan yang baik maka pelanggan akan datang kembali dan menjadi pelanggan lestari. Sebagai guru Tata Hidang memiliki kewajiban untuk melaksanakan program pembelajaran tentang pelayanan makanan dan minuman (pramusaji) kepada siswa melalui proses pembelajaran di dalam kelas dan di luar kelas yang akan dijadikan sebagai bekal siswa dalam menghadapi dunia kerja.

Seiring dengan perkembangan zaman, begitu banyak munculnya restoran dan hotel yang di bangun di berbagai kota, dengan menjual jasa pelayanan sebaik mungkin. Melihat kenyataan ini dapat di pastikan begitu besarnya peluang kerja untuk siswa lulusan SMK Pariwisata terutama untuk Jurusan Perhotelan. Seyogyanya siswa Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata membutuhkan ilmu pengetahuan dan kemampuan yang berkaitan dengan usaha jasa berupa pelayanan makanan dan minuman yang handal dan mumpuni. Banyaknya SMK Pariwisata di Yogyakarta terutama untuk jurusan perhotelan, diharapkan menjadi modal utama sumber daya manusia yang siap bekerja. Kondisi ini sangatlah menarik perhatian, dimana peluang kerja yang ada di sertai kemampuan khusus yang di tawarkan dari dunia pendidikan, mampu berpengaruh dan bekerja sama sehingga menumbuhkan minat siswa untuk belajar lebih baik agar mampu mengisi peluang kerja yang ada.

SMK Pariwisata yang ada di Yogyakarta, baik negeri maupun swasta sama-sama memiliki peluang besar untuk membentuk sumber daya manusia yang profesional pada bidangnya dan menyalurkannya pada dunia kerja. Sekolah akan berlomba-lomba untuk menjadikan siswa yang profesional, mampu dan siap bekerja. Bekerja sama dengan dunia kerja, SMK Pariwisata akan menyalurkan siswa lulusannya. Penulis memilih SMK Pariwisata swasta karena SMK Pariwisata umumnya lebih mengutamakan potensi siswa dengan menjanjikan siswa untuk langsung bekerja. Akreditasi yang berbeda untuk setiap SMK Pariwisata untuk jurusan Perhotelan di harapkan terdapat minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran.

Penelitian ini juga dibatasi pada SMK Pariwisata kelas XI. Hal ini didasarkan atas asumsi bahwa siswa kelas XI telah memperoleh pengetahuan dan ketrampilan yang memadai, dan dalam waktu dekat mereka akan menyelesaikan studinya. Disamping itu bidang Perhotelan merupakan bidang yang sangat potensial untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran. Siswa dianggap berhasil mencapai kompetensi Menyediakan Makanan dan Minuman apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan ketrampilannya dalam pelaksanaan praktikum layanan makanan dan minuman serta menerapkannya dalam dunia kerja.

Data sementara untuk lulusan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta tahun 2010 yang telah bekerja di restoran atau Hotel sebagai pramusaji yaitu sebanyak 9 orang dari 77 orang lulusan. Siswa lulusan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta tahun 2010 yang telah bekerja sebagai pramusaji di restoran atau hotel yaitu sebanyak 5 orang dari 34 orang lulusan. Dengan adanya data sementara maka dapat diteliti berapa besar pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa menjadi seorang pramusaji.

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta yang telah belajar mengenai restoran dan dipersiapkan untuk menjadi calon guru SMK merasa tertarik untuk meneliti seberapa besar pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai seorang Pramusaji di Restoran.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Mengetahui penguasaan kemampuan siswa dalam menyerap ilmu atau pelajaran pelayanan makanan dan minuman atau Tata Hidang baik teori maupun praktek.
2. Mengetahui minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran.

3. Mengetahui pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran.
4. Besarnya peluang kerja sebagai pramusaji di restoran ataupun hotel yang membutuhkan kemampuan khusus dan mumpuni sesuai dengan perkembangan zaman.

### C. Batasan Masalah

Didalam identifikasi masalah telah diidentifikasi bahwa setelah siswa belajar Tata Hidang memberikan pengaruh terhadap timbulnya minat bekerja sebagai pramusaji di restoran demikian luas dan kompleks. Oleh karena itu, peneliti membatasi persoalan pokok dalam penelitian ini menekankan pada hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai Pramusaji di Restoran SMK Pariwisata kelas XII adalah :

1. Hasil belajar Tata Hidang (menyediakan layanan makananan dan minuman), ditinjau dari :
  - a. Aspek *kognitif*, meliputi pengetahuan restoran, kualifikasi sebagai pramusaji, pengetahuan jenis-jenis pelayanan, dan prosedur pelayanan pesanan makanan dan minuman.
  - b. Aspek *afektif*, yaitu sikap kerja siswa dalam proses persiapan, pelaksanaan pelayanan dan membersihkan area restoran.
  - c. Aspek *psikomotorik*, mencakup ketrampilan siswa dalam pelaksanaan pelayanan makanan, mempersiapkan keperluan alat-alat yang digunakan dalam penyajian, dan trampil dalam menata makanan dan minuman yang sesuai dengan tujuan penyajian.
2. Minat yang dimiliki siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran berdasarkan jenis minat dimana dengan adanya minat tersebut, maka siswa akan bekerja dengan sungguh-sungguh atas keinginan sendiri bukan dari orang lain.
3. Hasil belajar Tata Hidang (menyediakan layanan makanan dan minuman) memberikan pengaruh terhadap minat siswa menjadi tenaga kerja sebagai

pramusaji yang telah melaksanakan pembelajaran sebelumnya oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata.

#### **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah merupakan bagian dalam melakukan penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya rumusan masalah diharapkan agar tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian menjadi lebih jelas dan terarah secara spesifik. Sebagaimana diungkapkan oleh Suharsimi Arikunto (2002: 44) bahwa “perumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan pembatasan masalah adalah “Bagaimana pengaruh hasil belajar tata hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji?”. Rumusan masalah tersebut dijadikan sebagai judul penelitian, yaitu : “Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang Terhadap Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran”.

#### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi penulis untuk menentukan arah dan usaha yang tepat, guna mencapai tujuan. Penelitian ini memiliki dua tujuan yang hendak dicapai yaitu tujuan khusus dan tujuan umum.

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran.

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui data tentang :

1. Hasil belajar Tata Hidang oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta yang mencakup kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotorik*.
2. Minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran oleh siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata Yogyakarta.

3. Membuktikan hipotesis tentang adanya pengaruh hasil belajar Tata Hidang sebagai variabel X, terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran sebagai variabel Y.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak baik langsung maupun tidak langsung bersentuhan dengan masalah penelitian ini, secara khusus diharapkan memberikan masukan untuk :

1. SMK Pariwisata di Yogyakarta, hasil penelitian ini akan memberikan masukan berupa informasi tambahan mengenai pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran.
2. Siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata sebagai acuan untuk dijadikan bahan pengayaan informasi untuk siswa yang akan memasuki dunia kerja sebagai pramusaji di restoran.
3. Guru mata pelajaran Restoran atau Tata Hidang, khususnya guru di SMK Pariwisata, untuk mengoptimalkan pembelajaran mata pelajaran Tata Hidang baik teori maupun praktek yang dapat menunjang minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di Restoran.
4. Peneliti, dapat menambah wawasan dan pengalaman meneliti tentang pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata sebagai pramusaji di Restoran.



## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Deskripsi Teori**

Dalam penelitian pastinya peneliti berusaha agar penelitian yang dilakukan berhasil dengan baik serta dapat diyakini kebenarannya. Untuk itu dalam penelitian tersebut hendaknya didasari adanya sumber-sumber informasi yang dapat dipercaya. Berdasarkan teori-teori yang diperoleh itulah yang akan dijadikan sebagai dasar dalam penelitian ilmiah. Dapat diartikan sebagai jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian.

Penelitian yang hanya fakta saja atau hasil kesimpulan dari informasi-informasi yang tidak dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah, maka hasil penelitian yang diperoleh kurang dapat diyakini kebenarannya. Untuk itu didalam mengawali penelitian ini penulis akan menguraikan beberapa teori sebagai landasan penelitian.

#### **1. Hasil Belajar Tata Hidang**

##### **a. Pengertian Belajar**

Belajar merupakan salah satu faktor yang berperanan penting dalam pembentukan pribadi dan perilaku individu dari setiap jenjang pendidikan. Berhasil atau tidaknya pencapaian tujuan pendidikan tergantung pada proses belajar dan mengajar yang dialami siswa, baik ketika di sekolah maupun di lingkungan keluarga. Sebagaimana diungkapkan oleh Sugihartono (2007: 74) “...disimpulkan bahwa belajar merupakan suatu proses memperoleh pengetahuan dan pengalaman dalam wujud perubahan tingkah laku dan kemampuan bereaksi yang relatif permanen atau menetap karena adanya interaksi individu dengan lingkungannya.”

Menurut Oemar Hamalik, belajar merupakan suatu proses perubahan tingkah laku individu atau perubahan pada diri seseorang yang dinyatakan dalam cara-cara bertingkah laku yang baru berkat pengalaman dan latihan.

Tingkah laku itu dapat dikategorikan menjadi pengetahuan, ketrampilan, nilai dan sikap. (Gunawan Budi, 2011: 22)

Berdasarkan beberapa pendapat para ahli, maka dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan belajar adalah suatu proses perubahan tingkah laku dan kemampuan bereaksi yang relatif permanen yang terjadi pada seseorang setelah mengalami atau memperoleh pengetahuan, pengalaman, ketrampilan, nilai dan sikap, sehingga menjadi lebih baik dari pada sebelumnya.

#### **b. Pengertian Hasil Belajar**

Pada dasarnya setiap hal yang dilaksanakan pasti berorientasi pada sebuah hasil. Seperti halnya dalam belajar, seyogyanya pasti diharapkan hasil yang baik. Hasil belajar dapat diukur dengan alat tes hasil belajar. Belajar merupakan suatu proses memperoleh pengetahuan dan pengalaman dalam wujud perubahan tingkah laku dan kemampuan bereaksi yang relatif permanen atau menetap karena adanya interaksi individu dengan lingkungannya (Sugihartono, dkk, 74: 2007).

Menurut Oemar Hamalik, hasil belajar adalah bila seseorang telah belajar akan terjadi perubahan tingkah laku pada orang tersebut, misalnya dari tidak tahu menjadi tahu, dan dari tidak mengerti menjadi mengerti. Berdasarkan teori Taksonomi Bloom hasil belajar dalam rangka studi dapat dicapai melalui tiga kategori ranah antara lain *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor*. Perinciannya adalah sebagai berikut :

- 1) Ranah *Kognitif* yaitu berkenaan dengan hasil belajar intelektual yang terdiri dari enam aspek yaitu : pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis dan penilaian.
- 2) Ranah *Afektif* yaitu berkenaan dengan sikap dan nilai. Ranah *afektif* meliputi lima jenjang kemampuan yaitu menerima, menjawab atau reaksi, menilai, organisasi dan karakterisasi dengan suatu nilai atau kompleks nilai.

3) Ranah *Psikomotor* yaitu meliputi ketrampilan motorik, manipulasi benda-benda, menggabungkan dan mengamati.

Tipe hasil belajar *kognitif* lebih dominan dari pada *afektif* dan *psikomotor* karena lebih menonjol, namun hasil belajar *psikomotor* dan *afektif* juga harus menjadi bagian dari hasil penilaian dalam proses pembelajaran di sekolah (Oemar Hamalik, 2006: 30).

Hasil belajar dalam kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajar. Individu yang belajar akan memperoleh hasil dari apa yang telah dipelajari selama proses belajar itu. Hasil belajar yaitu suatu perubahan yang terjadi pada individu yang belajar, bukan hanya perubahan mengenai pengetahuan, tetapi juga untuk membentuk kecakapan, kebiasaan, pengertian, penguasaan dan penghargaan dalam diri seseorang yang belajar.

Pengukuran (*maesurement*) adalah proses pemberian angka atau usaha memperoleh deskripsi numerik dari suatu tingkatan di mana seseorang siswa telah mencapai karakteristik tertentu. Penilaian (*assessment*) adalah penerapan berbagai cara dan penggunaan beragam alat penilaian untuk memperoleh informasi tentang sejauh mana hasil belajar siswa atau ketercapaian kompetensi (rangkaian kemampuan) siswa. Penilaian menjawab pertanyaan tentang sebaik apa hasil atau prestasi belajar seorang siswa. Hasil penilaian dapat berupa nilai kualitatif (pernyataan naratif dalam kata-kata) dan nilai kualitatif (berupa angka). Pengukuran berhubungan dengan proses pencarian atau penentuan nilai kualitatif tersebut.

Tes adalah cara penilaian yang dirancang dan dilaksanakan kepada siswa pada waktu dan tempat tertentu serta dalam kondisi yang memenuhi syarat-syarat tertentu yang jelas. Secara khusus, dalam konteks pembelajaran di kelas, penilaian dilakukan untuk mengetahui kemajuan dan hasil belajar siswa.

Pengertian hasil belajar yang berkaitan dengan penelitian ini yang sesuai dengan uraian di atas adalah kemampuan yang dimiliki oleh siswa yang mencakup pengetahuan, sikap, dan ketrampilan sebagai dasar yang akan

dijadikan pedoman untuk pengaruh terhadap minatnya sebagai pramusaji di restoran kelak. Hasil belajar diperoleh berupa nilai dari hasil pengumpulan tugas-tugas, teori dan praktek pada pelajaran Tata Hidang yang telah diberikan guru. Dalam proses belajar, hasil belajar di sebut juga dengan prestasi belajar dapat berupa nilai tugas dan praktek yang tersaji dalam nilai raport.

### **c. Mata Pelajaran Tata Hidang**

Mata pelajaran Tata Hidang merupakan mata pelajaran yang mempelajari layanan makanan dan minuman. Seperti yang dijelaskan oleh Prihastuti Ekawahyuningsih (2008: x) Kompetensi keahlian yang harus dikuasai oleh lulusan SMK program keahlian Restoran dapat dideskripsikan berdasarkan pengembangan kompetensi kejuruan antara lain :

1. Melaksanakan prosedur *hygiene* di tempat kerja
2. Membersihkan dan merawat area kerja
3. Memberikan pertolongan pertama pada kecelakaan
4. Menyiapkan makanan dan menyajikan makanan
5. Menggunakan teknik dasar pengolahan

Berdasarkan kompetensi tersebut, berkaitan dengan upaya meningkatkan kemampuan dan pengetahuan lulusan dalam mempersiapkan, mengolah dan menyajikan makanan. Standar Kompetensi Lulusan pada dasarnya adalah standar minimal yang harus dicapai oleh setiap siswa. Siswa pada program keahlian Restoran dibekali dengan ketrampilan dan pengetahuan yang diharapkan dapat menunjang kemampuan siswa sebagai tenaga profesional, trampil dan mandiri. Siswa wajib mencapai 32 Standar Kompetensi yang sesuai dengan SKKNI, salah satunya adalah kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman (*Provide Food and Beverage Service*) terdiri dari beberapa Sub Kompetensi yaitu :

1. Menyiapkan hidangan/area restoran untuk pelayanan.
2. Menyiapkan dan *mengatur* meja.
3. Menyambut tamu.
4. Mengambil dan memproses pesanan.

5. Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan.
6. Menutup area restoran/ruang makan

Kegiatan dalam sebuah perjamuan makan, merupakan rentetan kegiatan yang secara terstruktur dan di pelajari dalam pelajaran Tata Hidang, termasuk cara penyajian, cara makan, hingga proses merapkannya kembali. Tata Hidang adalah sekumpulan bahan kajian dan pelajaran yang mempelajari tentang tata cara pelayanan (penyajian) makanan dan minuman yang tercantum dalam Kompetensi Lanyanan Makanan dan Minuman (*Provide Food and Beverage Serice*) yang terdiri dari beberapa Sub Kompetensi yaitu Menyiapkan hidangan atau area restoran untuk pelayanan. Menyiapkan dan mengatur meja, Menyambut tamu, Mengambil dan memproses pesanan, Menyajikan dan membersihkan makanan dan minuman, dan Menutup area Restoran atau ruang makan.

Pengertian Tata Hidang adalah cara menata dan menghias makanan dengan menggunakan alat yang benar dan tepat. Pengertian yang lain dari Tata Hidang adalah ilmu yang mempelajari tentang tata cara penataan dan penyajian makanan dan minuman dengan menggunakan sistem pelayanan dan peralatan yang tepat. Fungsi dari Tata Hidang adalah untuk mempermudah cara makan; mengenal cara pengaturan hidangan dan alatnya; mengenal tata cara makan yang benar; serta yang paling penting adalah membangkitkan selera makan.

Tata Hidang menjadi kunci utama dalam pelayanan makanan dan minuman di restoran. Karena segala hal yang dipelajari dalam mata pelajaran Tata Hidang sangatlah dibutuhkan oleh setiap pramusaji, maka setiap siswa diharapkan menguasai kemampuan dalam pelajaran Tata Hidang serta memiliki kemampuan untuk mengembangkannya dengan kreativitas yang dimiliki.

Maka pengertian Hasil Belajar Tata Hidang dalam penelitian ini, mengacu pada pendapat di atas yaitu kemampuan siswa dalam bentuk tingkah laku terukur dari kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* yang diperoleh setelah mengikuti proses pembelajaran Tata Hidang yang meliputi tentang :

Menyiapkan hidangan (area) restoran untuk pelayanan; Menyiapkan dan mengatur meja; Menyambut tamu; Mengambil dan memproses pesanan; Menyajikan dan membersihkan makanan dan minuman; dan Menutup area restoran (ruang makan) yang tepat, sehingga dapat memberikan pengaruh pada siswa terhadap minat menjadi tenaga kerja sebagai pramusaji di restoran.

## **2. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran**

### **a. Pengertian Minat (*Interest*)**

Pengertian menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah keinginan kecenderungan hati yang tinggi terhadap suatu gairah. Sedangkan Bigot memberi pengertian mengandung unsur-unsur : *kognisi* (menenal), *emosi* (perasaan) dan *konasi* (kehendak).

Angket minat sebagai pramusaji dibatasi oleh aspek-aspek yang mengungkap minat sebagai pramusaji di restoran. Adapun aspek-aspek tersebut adalah :

- 1) Rasa tertarik, senang atau perhatian untuk bekerja sebagai pramusaji
- 2) Ketertarikan pada pekerjaan pramusaji
- 3) Motif sosial

Dari itu minat dapat dianggap sebagai respon yang sadar, sebab kalau tidak demikian, minat tidak mempunyai arti apa-apa. Unsur *kognisi* dalam arti minat itu didahului oleh pengetahuan dan informasi mengenai obyek yang dituju oleh minat tersebut. Unsur *emosi*, karena dalam partisipasi atau pengalaman disertai dengan perasaan tertentu biasanya perasaan senang, sedangkan. Unsur *konasi* merupakan kelanjutan dari kedua unsur tersebut yaitu yang diwujudkan dalam bentuk kemauan dan hasrat untuk melakukan suatu kegiatan, termasuk kegiatan yang diselenggarakan di sekolah.

Sifat dasar minat menurut Harry Dexter Kiston yang tercantum pada buku Pusat Kemajuan Studi Yogyakarta, mengemukakan :

- 1) Menumbuhkan minat terhadap suatu hal, usaha memperoleh informasi tentang hal itu.

- 2) Untuk menumbuhkan minat terhadap suatu hal, lakukan aktivitas yang berkaitan dengan hal itu.

(dikutip dari Gunawan Budi Susilo, 25: 2011).

Lebih lanjut dari proses timbulnya minat dapat digolongkan menjadi dua macam yaitu : minat primitif dan minat kultural. Minat primitif adalah minat yang timbul berdasarkan kebutuhan biologis seperti makan, minum dan sebagainya. Sedangkan minat kultural adalah minat yang ditimbulkan oleh perbuatan, persepsi dan lingkungan. Dapat dikatakan minat kultural berasal dari perbuatan belajar atau hasil belajar. Sehingga kemungkinan yang bisa diambil adalah jika hasil belajar baik, maka keinginan siswa untuk menjadi seorang pramusaji mungkin juga akan tinggi, demikian pula sebaliknya.

#### **b. Pramusaji**

Pramusaji atau *waiter/waitress* ialah seseorang yang menyajikan makanan dan minuman dalam sebuah restoran. Pramusaji dikenal juga dengan sebutan *Steward* atau *Commis de Rang*. Definisi yang lengkap lagi menyatakan bahwa pramusaji ialah karyawan atau karyawan di dalam sebuah restoran yang bertugas menunggu tamu-tamu; membuat tamu-tamu merasa mendapat sambutan dengan baik dan nyaman; mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikannya; juga membersihkan restoran dan lingkungannya serta mempersiapkan meja makan (*table setting*) untuk tamu berikutnya.

Menurut Prihastuti Ekawatiningsih (2008:379-380), Seorang pramusaji harus mengenal dan menerapkan prinsip *Mine en plase*. *Mine en plase* yaitu :

- 1) Bersih, teratur dan rapi.
- 2) Tertata dalam jangkauan.
- 3) Indah atau mempunyai daya tarik.
- 4) Sesuai dengan kebutuhan (baik dalam jumlah dan macamnya).
- 5) Disiapkan sebelumnya.

Selain *mine en please* kemampuan lain adalah membersihkan restoran (meliputi kebersihan lantai; jendela; meja dan kursi beserta penataannya; dan

mengosongkan sampah), mempersiapkan linen (meliputi mengatur meja, kebersihan linen, menukar dan mengatur linen), mempersiapkan bumbu-bumbu (*condiments*), dan mempersiapkan meja persediaan (*side station*). Kemampuan lain yang harus dipelajari pada mata pelajaran Tata Hidang yang sangat penting untuk seorang pramusaji yaitu mengetahui variasi *Table Cover* (Penggolongan Menu) meliputi : *A'la Carte Cover*, *Table D'hote Cover* (*Set Menu*, *Fix Menu*), *Blue Plate Menu* (*Special Party Menu*), *Buffet Menu*, dan *National Menu*. Juga harus mengetahui jenis dan prosedur pelayanan yang meliputi : *English Services*, *American Services*, *French Services* (*Gueridon Services*), *Russian Services* (*Platter Services*), dan *Buffet* (Prasmanan).

Tujuan pramusaji dalam pelajaran Tata Hidang yaitu :

- 1) Dapat memberikan rasa puas dan kepercayaan pada pelanggan.
- 2) Tetap menjaga agar pelanggan merasa diperhatikan dan dipentingkan segala kebutuhan dan keinginannya.
- 3) Upaya mempertahankan pelanggan agar tetap layak untuk mempergunakan produk atau barang yang ditawarkan oleh perusahaan.
- 4) Mendorong pelanggan untuk selalu kembali berhubungan atau berkunjung.
- 5) Menciptakan hubungan saling percaya dengan sikap yang terbuka, mengucapkan terima kasih, memberikan kesempatan pelanggan untuk berbicara serta mengemukakan pendapat dan minta izin terlebih dahulu sebelum mengajukan pertanyaan berkaitan dengan penjelasan pelanggan agar diperoleh solusi yang baik.

Dalam meraih keberhasilan penyajian, beberapa hal yang perlu diperhatikan waktu bekerja di restoran sebagai syarat yang harus dimiliki seorang pramusaji yaitu :

- 1) Dapat memberikan penghargaan kepada setiap tamu, tanpa membedakan bagaimana keadaan tamu dan bagaimana pula warna kulitnya.
- 2) Kesudian atau kesediaan diri untuk melayani para tamu.
- 3) Dapat menunjukkan sopan santun yang tinggi dan sebagainya.

Menjadi seorang pramusaji harus selalu menghormati dan melayani tamu yang datang dengan sopan dan ramah. Pramusaji yang berhubungan



dengan tamu-tamu haruslah memenuhi atau memiliki persyaratan pribadi (*personil qualication*). Syarat-syarat yang harus dimiliki oleh seorang pramusaji adalah akal budi dan kebijaksanaan meliputi : kesopanan; keramahan; ketelitian; kegembiraan dalam bekerja dengan kecekatan; pendidikan; kejujuran dan kepercayaan diri sendiri; kesetiaan; inisiatif; fisik dan mental yang sehat; berhati-hati dan sabar; semangat yang tinggi; mampu mengingat; dan kerjasama.

Adapun hal-hal yang harus diperhatikan dalam penampilan pribadi yang menarik mencakup :

- 1) Kebersihan tubuh meliputi kuku, tangan, rambut, kulit, wajah, hidung, telinga, gigi dan sebagainya.
- 2) Tata busana dan tata rias pramusaji, biasanya menggunakan seragam, dapat mengenakan pakaian daerah untuk kesempatan khusus. Tata rias dapat disesuaikan dengan waktu bekerja, siang atau malam, namun sebaiknya hindari tata rias yang mencolok.

Penampilan pribadi seorang pramusaji disesuaikan dengan kebersihan tubuh, kesesuaian seragam, dan tata rias yang baik. Penampilan seorang pramusaji perlu juga dalam usaha pendekatan pada atasan sehingga tercipta suatu kerjasama dan suasana kerja dalam pelaksanaan tugasnya.

Tugas pramusaji terbagi dalam tiga periode yaitu :

**1) Sebelum restoran buka (*pre opening*)**

- a) Memeriksa *table setting* secara keseluruhan.
- b) Memeriksa meja samping (*side stand*).
- c) Memberi petunjuk pada *busboy* cara membersihkan alat-alat, bumbu-bumbu juga cara kerja yang lain setiap hari.
- d) Mempersiapkan daftar makanan, minuman serta daftar minuman *wine*.
- e) Melengkapi tutup meja sesuai dengan makanan yang dipesan oleh tamu, apabila tamu itu telah memesan makanan terlebih dahulu.

**2) Waktu restoran buka (*during operation*)**

- a) Membantu *captain* atau *head waiter* dalam hal menyambut dan mengantarkan tamu ke tempat duduk yang sesuai atau meja yang telah dipesan.

- b) Mengambil pesanan makanan ke dapur atau makanan ke bar serta menghidangkannya kepada tamu yang memesan.
- c) Memeriksa apakah *busboy* membantu tugasnya bertindak dengan cukup teliti.
- d) Memeriksa hidangan yang akan di sajikan telah siap untuk di sajikan.
- e) Melayani tamu secara keseluruhan dengan baik.
- f) Mengadakan perhitungan atau inventori terhadap semua alat di restoran.

### **3) Sesudah restoran tutup (*after closing*)**

- a) Merapikan meja, kursi serta *trolley* yang tadi telah di pakai dan mengganti taplak meja yang perlu diganti.
- b) Membersihkan meja dan kursi dari remah-remah makanan.
- c) Membersihkan dan mengeringkan semua alat yang telah di cuci
- d) Menutup kembali meja makan dengan lengkap dan rapi.
- e) Membersihkan tempat garam dan merica, mengisi tempat gula yang hampir kosong.
- f) Menyiapkan kembali daftar makanan, minuman dan *wine* di tempatnya dengan rapi; Membersihkan mulut botol bumbu siap saji seperti *tomato ketchup*, *chilli*, serta *mint sauce* dan kemudian menyusunnya kembali dengan rapi di meja samping atau *side stand*.
- g) Merapikan dan membersihkan *side stand* secara keseluruhan.
- h) Menyingkirkan semua sisa makanan dan minuman dari daerah restoran.
- i) Mengantar seluruh alat yang kotor ke tempat pencucian.
- j) Menghubungi *houseman* untuk membersihkan karpet serta bak-bak sampah yang ada di restoran dan menghubungi bagian *engineering* untuk mematikan *Air Conditioning (AC)*.
- k) Mematikan lampu, memutuskan atau mematikan hubungan *consent* yang sudah tidak di pakai lagi.
- l) Menyampaikan kepada *captain* atau *head waiter* apabila terjadi kesulitan-kesulitan, pernyataan tidak puas, komentar atau saran-saran dari tamu.
- m) Meninggalkan restoran setelah memeriksa kembali apakah semua laci dan pintu sudah dalam keadaan terkunci semua dengan baik.

Beberapa hal yang perlu juga diperhatikan oleh pramusaji adalah :

- 1) Slogan seorang pramusaji ialah pelayanan yang konsisten (tetap stabil), efisien, cepat, tepat, rapi dan ramah tamah kepada semua tamu.
- 2) Sambutlah semua tamu dengan penuh kehangatan, bagaimanapun keadaan pramusaji waktu itu. Tamu harus dapat merasa puas, senang dan berkesan.
- 3) Antarkan tamu yang baru masuk ke tempat duduk yang telah tersedia.
- 4) Tugas pramusaji sebelum restoran buka dan sesudah restoran tutup disebut sebagai *side duties*, sedang tugas-tugas waktu restoran buka disebut *main duties* (tugas utama).

Selain kemampuan yang harus di kuasai seperti penjelasan di atas, pelayan yang dimaksudkan adalah pelayanan prima. Pelayanan yang artinya adalah menjual atau memberikan jasa untuk memenuhi kemauan pelanggan agar pelanggan mendapatkan kepuasan serta terpenuhi kebutuhannya. Prima yaitu yang terbaik atau sebaik-baiknya. Sehingga pelayanan prima dapat diartikan memberikan jasa untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dengan jalan yang sebaik-baiknya agar pelanggan kembali ke tempat kita.

Maka disinilah dibutuhkan kemampuan khusus dari seorang pramusaji agar mampu bekerja dengan baik. Disamping juga dibutuhkan potensi kemampuan inovatif (berkembang), toleransi, keinginan untuk berprestasi, tanggung jawab pribadi, kemampuan beradaptasi (kerjasama), kemampuan sebagai organisator dan administrator, keuletan, kreativitas dan kemampuan berspekulasi.

Dari uraian tentang pengertian minat dan pengertian pramusaji di atas yang dimaksud dengan minat sebagai pramusaji dalam penelitian ini adalah adanya motivasi keinginan, kecenderungan dan kesadaran jiwa untuk menyenangkan pekerjaan sebagai pramusaji di restoran serta selalu berusaha menjadi lebih baik (profesional) dalam bidang pelayanan makanan dan minuman atau Tata Hidang dan berkembang ke arah yang lebih baik.

Maka dapat disimpulkan bahwa hasil belajar Tata Hidang merupakan perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* di bidang pelayanan makanan dan minuman sebagai bekal siswa

yang akan bekerja sebagai pramusaji di restoran ataupun hotel di pengaruhi oleh sejauh mana siswa menguasai ilmu pengetahuan, sikap dan ketrampilan yang di peroleh dari hasil belajar Tata Hidang, bermanfaat untuk membangun minat bekerja sebagai pramusaji di restoran.

## **B. Kerangka Berfikir**

Berdasarkan deskripsi teori yang relevan di atas maka dapat diambil suatu kerangka berfikir sebagai dasar penelitian yang dijadikan sebagai pedoman pokok secara umum dalam memecahkan masalah yang di hadapi peneliti. Berikut kerangka berfikir dalam penelitian ini adalah :

1. Siswa yang telah mempelajari mata pelajaran Tata Hidang, diharapkan mampu menguasai kemampuan dasar yang meliputi bidang pengetahuan, sikap dan ketrampilan dalam menghadapi pekerjaan sebagai pramusaji di restoran. Hasil belajar Tata Hidang menimbulkan perubahan pada diri siswa berupa hasil belajar yang meliputi kemampuan berupa pengetahuan, sikap dan ketrampilan yang terwujud dalam bentuk nilai raport dari nilai tugas-tugas dan nilai praktek.
2. Minat siswa sebagai pramusaji di restoran, tergantung pada masing-masing individu yang termasuk dalam jenis minat yang timbul secara suka rela yaitu minat yang timbul dengan sendirinya dari pihak siswa tanpa ada pengaruh sengaja dari luar; minat dari luar diri siswa dengan pengaruh suatu situasi yang diciptakan oleh siswa itu sendiri; dan minat yang timbul sengaja dipaksakan atau diharuskan. Dengan adanya minat tersebut maka siswa akan bekerja dengan sungguh-sungguh atas keinginannya sendiri bukan paksaan dari orang lain.

## **C. Hipotesis Penelitian**

Menurut Sugiyono (2010: 84) "Dalam Penelitian, hipotesis diartikan sebagai jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian". Kebenaran masalah yang sedang dihadapi dalam penelitian, pada umumnya ditentukan

terlebih dahulu sampai mendapat jawaban yang dapat membuktikan kebenarannya melalui data yang terkumpul.

Pernyataan ini selaras dengan pendapat Suharsimi Arikunto (2010: 110), yang mengemukakan bahwa : “.....maka hipotesis dapat diartikan sebagai suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul”. Pendapat di atas menjadi dasar pemikiran bagi penulis dalam merumuskan hipotesa, yaitu “Terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai Pramusaji di Restoran”.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Menguji hipotesis yang telah dirumuskan dalam suatu penelitian diperlukan suatu metode. Melihat kenyataan tentang karakteristik dan waktu pengungkapan data tersebut di atas, maka penelitian ini adalah *Expost facto*. Metode *Expost facto* yaitu metode penelitian yang pengumpulan datanya dilakukan untuk meneliti peristiwa yang telah terjadi pada masa lampau tetapi datanya baru diambil saat sekarang. Metode *Expost facto* dilakukan untuk menemukan faktor-faktor yang diperkirakan menjadi penyebab peristiwa yang diteliti pada saat ini.

Dengan kata lain Metode *Expost facto* yaitu metode penelitian yang pengumpulan datanya diungkap dari data yang sudah ada, bukan data yang diadakan melalui kegiatan atau perlakuan. Data yang dikumpulkan adalah berbentuk angka sehingga analisa yang digunakan analisa *kuantitatif*.

#### **B. Sumber Informasi**

##### **1. Populasi Penelitian**

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010: 61). Populasi adalah generalisasi yang terdiri dari obyek atau subyek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik yang ditentukan dan diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian ditarik kesimpulan.

Populasi dalam penelitian ini adalah siswa yang di ambil secara acak pada SMK Pariwisata kelas XI. Populasi di ambil dari siswa kelas XI, karena pada umumnya siswa dari kelas XI telah menerima semua mata pelajaran Tata Hidang baik teori maupun praktek. Dua sekolah yang digunakan yaitu SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta, karena sama-sama SMK Pariwisata dengan Jurusan

Perhotelan. Populasi yang ada pada kedua SMK Pariwisata adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Data Populasi kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata di Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012

NO	KELAS	JUMLAH
1.	XI APH 1 Karya Rini	36 siswa
2.	XI APH 2 Karya Rini	36 siswa
3.	XI APH Trisula I	38 siswa
<b>JUMLAH</b>		<b>110 siswa</b>

Berdasarkan data populasi di atas maka jumlah populasi keseluruhan adalah 110 siswa terbagi dalam 72 siswa dari SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan 38 siswa dari SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta. Siswa yang akan dijadikan sampel penelitian hanya 60 siswa dan tiap sekolah hanya diambil 30 siswa secara acak.

## 2. Sampel Penelitian

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2010: 62). Teknik sampling adalah suatu cara untuk menjangkau atau menentukan anggota sampel yang bersifat *representatif* terhadap keseluruhan anggota populasi. Agar populasi tiap kelas terwakili maka dalam penelitian ini teknik sampling yang digunakan adalah *proportional random sampling*, yaitu pengambilan sampel yang sebanding dengan besarnya populasi tiap kelompok (kelas) dan pengambilannya secara acak (*random*).

Suharsimi Arikunto (2002: 87) memberikan pedoman pengambilan sampel sebagai berikut : sekedar untuk ancér-ancér maka apabila objeknya kurang dari seratus, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Selanjutnya objeknya 100 dapat diambil antara 10 - 15% atau 20 - 25% lebih. Jumlah dari ke tiga kelas diperoleh populasi

sebanyak 110 siswa. Sehingga untuk populasi sebanyak 110 siswa jika diambil 50 siswa sebagai uji coba dan 60 siswa sebagai sampel penelitian.

Agar kuota objek dapat terpenuhi, maka diambil dari dua SMK Pariwisata, selanjutnya objek diambil secara acak dengan masing-masing sekolah akan di ambil sebanyak 30 siswa sehingga jumlah sampel sebanyak 60 siswa. Sehingga dari sekolah yang ada, berapapun jumlah kelas dan siswa yang dimiliki tidak di ambil semua dan di ambil secara acak. Uji coba sebagai sampel penelitian, sudah memenuhi ketentuan diatas. Jumlah siswa yang ada di tiap-tiap sekolah sebanyak dua kelas dan sama-sama dari Jurusan Perhotelan.

### **C. Lokasi Penelitian**

Penelitian dilakukan di SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta, pada bulan Juni 2012. SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta dipilih untuk menjadi lokasi penelitian karena SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta merupakan SMK Pariwisata yang sama-sama memiliki Jurusan Perhotelan.

Setiap siswa kelas XI Jurusan Perhotelan, telah mempelajari dan menguasai mata pelajaran Tata Hidang baik teori maupun praktek dan lulusannya berpeluang besar untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran. Selain itu, peneliti juga telah melakukan KKN-PPL di SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta. Sehingga diharapkan akses untuk melakukan penelitian di sana akan lebih mudah karena pernah belajar sebelumnya di sekolah tersebut. SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta dipilih sebagai pilihan yang di anggap sepadan dengan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta.



#### **D. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data adalah cara yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data pada penelitiannya. Berikut teknik pengambilan data dengan dua metode yaitu :

##### **1. Metode Dokumentasi**

Metode Dokumentasi merupakan salah satu cara untuk mengumpulkan data dengan menggunakan bahan-bahan tertulis tentang responden yang telah tersedia. Dalam penelitian ini data yang dikumpulkan atau diungkapkan dengan dokumentasi adalah hasil belajar Tata Hidang. Data yang diungkapkan dari nilai-nilai tugas dan praktek siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta, kemudian diambil rata-ratanya sesuai yang tercantum pada raport. Alasan menggunakan metode dokumentasi untuk mengungkapkan data variabel tersebut adalah :

- a. Catatan yang disimpan sebagai dokumen merupakan catatan autentik yang dibuat oleh seseorang yang berwenang dan telah dipercaya dapat dipertanggung jawabkan kebenarannya.
- b. Data bersifat tetap, tersusun rapi dan tersimpan dengan baik.
- c. Data yang dibutuhkan sudah tersedia dalam daftar nilai atau raport sehingga mudah pelaksanaannya.

##### **2. Metode Angket (Kuisisioner)**

Teknik atau metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode dokumentasi dan angket (*kuisisioner*). Kuisisioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal yang ia ketahui (Suharsimi Arikunto, 2010: 194).

Dari pendapat di atas dapat diketahui bahwa metode angket (*kuisisioner*) adalah teknik untuk mengungkapkan data dengan memberikan pertanyaan tertulis kepada subyek penelitian. Dalam penelitian ini angket (*kuisisioner*) digunakan untuk mengungkapkan data minat bekerja sebagai pramusaji di

restoran. Sifat angket yang digunakan adalah angket langsung, yaitu responden atau subyek penelitian menjawab tentang dirinya.

Keuntungan atau alasan menggunakan metode angket menurut Suharsimi Arikunto (2010: 195) adalah :

- a. Tidak memerlukan hadirnya peneliti.
- b. Dapat dibagikan secara serentak kepada banyak responden.
- c. Dapat dijawab oleh responden menurut kacamataanya masing-masing, dan menurut waktu senggang responden.
- d. Dapat dibuat anonim sehingga responden bebas, jujur dan tidak malu-malu menjawab.
- e. Dapat dibuat berstandar sehingga bagi semua responden dapat diberi pertanyaan yang benar-benar sama.

### **3. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaan lebih mudah dan hasilnya lebih baik, dalam arti lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga mudah diolah (Suharsimi Arikunto, 2002: 151). Dari pendapat Suharsimi Arikunto tadi, maka instrumen penelitian dapat di artikan sebagai alat atau fasilitas yang digunakan untuk mengungkapkan proyek penelitian dalam rangka mencapai tujuan penelitian.

Instrumen yang disusun dalam penelitian ini yaitu : hasil belajar Tata Hidang dan minat siswa sebagai pramusaji di restoran, yang menggunakan metode angket (*kuisisioner*), maka instrumen yang digunakan adalah angket (*kuisisioner*). Sesuai dengan kajian teori hasil belajar Tata Hidang adalah segala sesuatu kegiatan yang berhubungan dengan minat siswa sebagai pramusaji di restoran adalah dorongan psikis untuk melakukan usaha dengan kemampuan sendiri setelah adanya perhatian serta keinginan untuk memenuhi harapan atau tujuan yang ada dalam dirinya. Berdasarkan definisi di atas maka angket disusun berdasarkan indikator-indikator yang meliputi faktor dari dalam diri siswa dan faktor dari luar siswa.

**a. Hasil Belajar Tata Hidang**

Hasil belajar Tata Hidang dalam penelitian ini cara mencari datanya dengan metode dokumentasi yaitu dengan cara mencari data hasil belajar Tata Hidang dari dokumen nilai Tata Hidang saja di raport siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta.

**b. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran**

Angket minat siswa sebagai pramusaji di restoran digunakan untuk mengungkapkan minat siswa sebagai pramusaji di restoran. Berdasarkan aspek-aspek tersebut, maka dapat disusun item-item pertanyaan dalam angket sebagai berikut :

Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran

NO	ASPEK	NOMOR ITEM	JUMLAH
1.	Rasa tertarik, senang, perhatian untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran	1, 2, 3, 7, 8, 12, 13, 18,	8
2.	Ketertarikan pada pekerjaan pramusaji	4, 5, 6, 10, 14, 19	6
3.	Motif sosial	9, 11, 15, 16, 17, 20	6
<b>TOTAL</b>			<b>20</b>

Angket minat siswa sebagai pramusaji di restoran disusun dalam bentuk skala bertingkat (*rating scale*) dengan empat alternatif jawaban, yaitu Nilai butir sampai 4. Butir positif nilai tertinggi 4 untuk jawaban SS (Sangat Sesuai), 3 untuk jawaban S (Sesuai), 2 untuk jawaban TS (Tidak Sesuai), dan 1 untuk jawaban STS (Sangat Tidak Sesuai). Sedangkan untuk pertanyaan negatif nilai butir 1 sampai 4, nilai 1 untuk jawaban SS, nilai 2 untuk jawaban S, 3 untuk jawaban TS, dan 4 untuk jawaban STS.

#### 4. Uji Coba Instrumen

Sebelum digunakan untuk mengungkapkan data yang sebenarnya, instrumen diuji coba kepada sejumlah subyek yang mempunyai karakteristik sama dengan calon responden penelitian. Tujuan diadakan uji coba instrumen adalah untuk mengidentifikasi soal-soal yang lemah atau catatan jawaban pengecoh, tidak berfungsi (Sumadi Suryabrata, 2002: 35).

Untuk menguji instrumen ini digunakan uji validitas dan reliabilitas.

##### a. Uji Validitas

Maksud diadakan uji validitas adalah untuk mengetahui dan mengungkapkan data secara tepat dan mengukur apa yang harus diukur atau dengan kata lain, uji validitas bertujuan untuk mengetahui tingkat ketepatan butir untuk mengukur minat siswa sebagai pramusaji di restoran dan hasil belajar Tata Hidang. Untuk mengetahui validitas teknik yang digunakan dalam penelitian adalah teknik korelasi *product moment* angka dasar dengan rumus sebagai berikut (Sugiyono, 2010: 274) :

$$R_{xy} = \frac{n\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[n\sum X^2 - (\sum X)^2][n\sum Y^2 - (\sum Y)^2]}}$$

Keterangan :

$R_{xy}$  = Nilai korelasi *product moment*

$n$  = Jumlah butir

$\sum X$  = Jumlah skor butir (X)

$\sum Y$  = Jumlah skor butir (Y)

$\sum XY$  = Hasil perkalian skor butir (X) dan skor butir (Y)

$\sum X^2$  = Jumlah kuadrat skor butir (X)

$\sum Y^2$  = Jumlah kuadrat skor butir (Y)

Selanjutnya jika harga tersebut dikonsultasikan dengan harga pada tabel, jika harga  $R_{hitung}$  lebih besar dari  $R_{tabel}$  maka butir angket dinyatakan valid dan sebaliknya, sehingga hasilnya dapat diinterpretasikan sebagai berikut :

- 1) Jika  $R_{xy}$  lebih besar dari  $R_{tabel}$  maka item mempunyai daya dukung yang besar terhadap keseluruhan butir instrumen sehingga butir tersebut di pertahankan atau digunakan untuk mengungkap data penelitian.
- 2) Jika  $R_{xy}$  lebih kecil dari  $R_{tabel}$ , maka item mempunyai daya dukung yang relatif kecil terhadap keseluruhan butir instrumen sehingga butir perlu direvisi atau digugurkan untuk mengungkap data penelitian.
- 3) Jika  $R_{xy}$  negatif, maka butir item tidak mempunyai daya dukung terhadap keseluruhan item sehingga butir tersebut tidak dapat untuk mengungkap data penelitian.

#### b. Uji Reliabilitas

Suatu angket yang baik selain valid juga harus reliabel. Adapun suatu angket dikatakan reliabel apabila angket tersebut diulang hasilnya akan sama. Reliabilitas mengandung dua makna yaitu alat ukur menghasilkan pengukuran yang konsisten, yang artinya pengukuran yang dilakukan dalam waktu yang berbeda dan diselenggarakan oleh petugas berbeda tidak membutuhkan hasil yang berbeda, berarti akan mendapat pengukuran yang sama serta alat ukur ini menghasilkan pengukuran yang stabil sekalipun digunakan berulang-ulang. Sedangkan alat ukur dikatakan stabil apabila alat ukur tersebut digunakan oleh siapapun dan dalam waktu yang berbeda sekalipun akan menunjukkan skor atau hasil yang sama.

Uji reliabel bertujuan untuk mengetahui kegiatan, untuk menguji reliabilitas instrumen prestasi belajar minat berorganisasi dengan rumus alpha sebagai berikut :

$$r_{ii} = \left[ \frac{K}{K-1} \right] \left[ 1 - \frac{\sum \alpha b^2}{\alpha t^2} \right]$$

Keterangan :

$r_{ii}$  = Reliabilitas instrumen

$K$  = Banyaknya butir pernyataan atau soal

$$\sum ab^2 = \text{Jumlah variasi butir}$$

$$\sum at^2 = \text{Variasi total}$$

## E. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data untuk membuktikan atau menguji hipotesis penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dan regresi linear dengan program SPSS 16,00.

Sebelum dilakukan analisis data, untuk pengujian hipotesis terlebih dahulu dilakukan analisa inferensial terhadap data penelitian, yaitu uji normalitas dan linieritas. Setelah dua macam pengujian ini dilakukan, data penelitian diolah lebih lanjut. Berikut ini akan dijelaskan masing-masing pengujian tersebut.

### 1. Analisis Deskriptif Variabel

Analisis ini bertujuan untuk melihat sejumlah variabel yang diteliti yaitu hasil belajar Tata Hidang dan minat siswa sebagai Pramusaji di Restoran telah sesuai dengan tolak ukur yang telah ditetapkan.

### 2. Analisis Inferensial

#### a. Uji Normalitas

Uji normalitas dilakukan untuk mengetahui apakah distribusi variabel berkurva normal atau tidak. Pengujian normalitas dalam penelitian ini menggunakan rumus Chi-kuadrat yaitu (Sugiyono, 2010: 107) :

$$\chi^2 = \sum \frac{(Fo - Fh)^2}{Fh}$$

Keterangan :

$\chi^2$  = Harga Chi-kuadrat

Fo = Frekuensi yang diobservasikan

Fh = Frekuensi yang diharapkan

Kriteria pengambilan keputusan adalah jika  $\chi^2$  perhitungan lebih kecil dari  $\chi^2$  tabel taraf signifikannya 5 %, maka sebaran datanya normal atau sebaliknya.

### b. Uji Linieritas

Uji linieritas digunakan untuk mengetahui apakah masing-masing variabel bebas mempunyai hubungan yang linier atau tidak dengan variabel terkaitnya. Teknis analisis yang digunakan adalah teknik regresi dengan rumus yaitu (Sugiyono, 2010: 274) :

$$F = \frac{RJK_{TC}}{RJK_G}$$

Keterangan :

Dimana F = Nilai F

$RJK_{TC}$  = Rerata kuadrat tuna cocok

$RJK_G$  = Rerata kuadrat galat

Kriteria pengambilan keputusan dengan taraf signifikan 5 %. Jika  $F_{hitung}$  lebih kecil dari  $F_{tabel}$ , maka hubungan variabel bebas dengan variabel terikat adalah linier dan begitu juga sebaliknya.

### 3. Uji Regresi Linear

Uji koefisien kolerasi digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel independent (X) terhadap variabel dependent (Y), dapat di hitung dengan rumus :

$$R_{xy} = \frac{n\Sigma XY - (\Sigma X)(\Sigma Y)}{\sqrt{[n\Sigma X^2 - (\Sigma X)^2][n\Sigma Y^2 - (\Sigma Y)^2]}}$$

Keterangan :

$R_{xy}$  = Nilai korelasi product moment

n = Jumlah butir

$\Sigma X$  = Jumlah skor butir (X)

- $\sum Y$  = Jumlah skor butir (Y)  
 $\sum XY$  = Hasil perkalian skor butir (X) dan skor butir (Y)  
 $\sum X^2$  = Jumlah kuadrat skor butir (X)  
 $\sum Y^2$  = Jumlah kuadrat skor butir(Y)

Pengambilan keputusan adalah dengan membandingkan  $r_{hitung}$  dengan  $r_{tabel}$  dengan taraf signifikansi 5 %. Jika  $r_{hitung}$  lebih besar atau sama dengan  $r_{tabel}$ , maka variabel bebas tersebut secara signifikan berhubungan terhadap variabel terkait atau dengan kata lain hipotesis diterima, begitu pula sebaliknya.

Dasar keputusan uji :

Terima  $H_0$  jika  $r_{hitung} < r_{tabel}$

Tolak  $H_0$  jika  $r_{hitung} > r_{tabel}$



## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Deskripsi Data Penelitian**

Sebagaimana dikemukakan pada bab sebelumnya bahwa dalam penelitian ini melibatkan 60 siswa sebagai sampel, setelah siswa yang dilibatkan dalam sampel diperoleh, data dari kerja variabel dikumpulkan, adapun data tersebut disajikan dalam bentuk interval sebagai berikut :

##### **1. Hasil Belajar Tata Hidang**

Hasil belajar adalah suatu penilaian akhir dari proses dan pengalaman yang telah dilakukan berulang-ulang serta akan tersimpan dalam jangka waktu lama atau bahkan tidak akan hilang selama-lamanya karena hasil belajar turut serta dalam membentuk pribadi individu yang selalu ingin mencapai hasil yang lebih baik lagi sehingga akan merubah cara berfikir serta menghasilkan perilaku kerja yang lebih baik. Tata Hidang adalah ilmu yang mempelajari tentang tata cara penataan dan penyajian makanan dan minuman dengan menggunakan sistem pelayanan dan peralatan yang tepat. Secara singkat dapat dijelaskan bahwa hasil belajar Tata Hidang adalah kemampuan yang dimiliki oleh siswa yang mencakup pengetahuan, sikap, dan ketrampilan sebagai dasar yang akan dijadikan sebagai pedoman untuk pengaruh terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran. Hasil belajar Tata Hidang diperoleh datanya dengan cara mencari data hasil belajar Tata Hidang dari dokumen nilai Tata Hidang saja yang terdapat di raport siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012.

Dari data hasil belajar siswa berupa nilai pelajaran Tata Hidang semester genap tahun 2012, diperoleh data kasar (lampiran 1 dan lampiran 3). Data hasil belajar Tata Hidang di ambil dari nilai raport, kemudian di evaluasi dan di cari rata-rata serta standar devisiasinya melalui program SPSS, maka di peroleh hasil sebagai berikut :

Tabel 3. Uji Normalitas Nilai Tata Hidang

	N	Mean	Standar Devisiasi	Minimum	Maximum
Hasil Belajar Tata Hidang	60	7,46	0, 630	6	9

Berdasarkan data hasil sebaran angket siswa yang berminat sebagai pramusaji di restoran (lampiran 4.I.a.) di atas maka dapat dijelaskan bahwa data nilai terendah adalah 6,00 dan nilai tertinggi adalah 8,57 Rentangan nilai keseluruhan adalah 7,46 dengan standar devisiasi 0,630.

Setelah rata-rata, standar devisiasi, jumlah nilai minimum dan maksimumnya di ketahui, kemudian data di kelompokkan menjadi 3 interval. Interval ini berdasarkan nilai sangat tinggi, nilai tinggi dan nilai rendah. Dapat di rumuskan :

$$\begin{aligned}
 PK &= \frac{DT-DK}{3 (JKI)} \\
 &= \frac{8,50 - 6,00}{3} \\
 &= \frac{2,5}{3} \\
 &= 0,8
 \end{aligned}$$

Keterangan :

PK : Panjang Kelas

DT : Data terbesar

DK : Data terkecil

JKI : Jumlah kelas interval

Adapun pengelompokan interval nilai tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut :

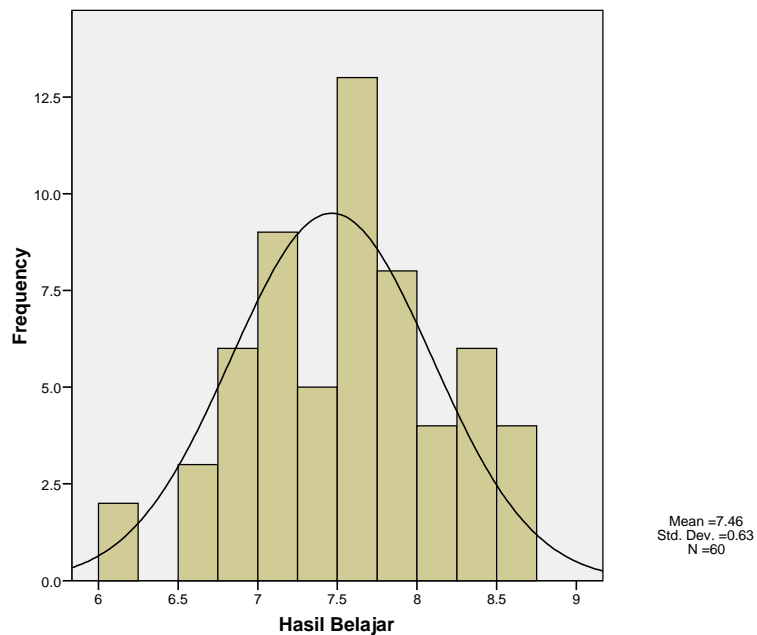
Tabel 4. Interval Nilai Hasil Belajar Tata Hidang

NO	INTERVAL	JUMLAH	PROSENTASE	KETERANGAN
1.	6,00 – 6,80 (rendah)	11	18,3 %	<b>Terendah</b>
2.	6,90 – 7,60 (tinggi)	27	45 %	<b>Tertinggi</b>
3.	7,70 – 8,50 (sangat tinggi)	22	36,5 %	<b>Sedang</b>
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>	<b>100 %</b>	<b>-</b>

Hasil belajar Tata Hidang dengan nilai tertinggi dari data adalah 8,50 dan nilai terendah adalah 6,00 maka rentangan nilai yang di peroleh dalam tiga kelompok adalah 0,8. Berdasarkan interval rentangan data nilai hasil belajar Tata Hidang dapat di simpulkan bahwa : prosentase pada interval nilai rendah yaitu 6,00 - 6,80 adalah 18,3 % (terendah); prosentase pada interval nilai tinggi yaitu 6,90 - 7,60 adalah 36,5 % (tertinggi); dan prosentase pada interval nilai sangat tinggi yaitu 7,70 - 8,50 adalah 45 % (sedang). Ini berarti berdasarkan nilai interval yang ada, nilai hasil belajar Tata Hidang siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata tahun ajaran 2011/2012 berada pada rata-rata tinggi.

Berdasarkan uraian data hasil belajar Tata Hidang di atas, maka dapat di gambarkan dalam bentuk grafik sebagai berikut :

Grafik 1. Hasil Belajar Tata Hidang



## 2. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran

Minat merupakan suatu motifasi instrinsik sebagai kekuatan pembelajaran yang menjadi daya penggerak seseorang dalam melakukan aktivitas dengan pengaruh ketekunan dan cenderung menetap, dimana aktivitas tersebut merupakan proses pengalaman belajar yang dilakukan dengan penuh kesadaran dan mendatangkan perasaan senang, suka dan gembira. Pramusaji di restoran adalah seorang pria maupun wanita yang bertugas melayani makanan dan minuman kepada tamu di sebuah restoran. Minat siswa sebagai pramusaji di restoran dalam penelitian ini adalah adanya motivasi keinginan, kecenderungan dan kesadaran jiwa untuk menyenangkan pekerjaan sebagai pramusaji di restoran serta selalu berusaha menjadi lebih baik (profesional) dalam bidang pelayanan makanan dan minuman atau Tata Hidang dan berkembang ke arah yang lebih baik. Kandungan di dalam minat sebagai pramusaji di restoran yaitu rasa tertarik, senang, perhatian untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran; ketertarikan pada pekerjaan pramusaji dan Motif sosial.

Dari data hasil sebaran angket minat siswa sebagai pramusaji di restoran, diperoleh data kasar (lampiran 3). Data minat siswa sebagai pramusaji di restoran di ambil dengan penyebaran angket, kemudian di evaluasi dan di cari rata-rata serta standar devisiasinya melalui program SPSS, maka di peroleh hasil sebagai berikut :

Tabel 5. Uji Normalitas Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran

	N	Mean	Standar Devisiasi	Minimum	Maximum
Minat	60	60,75	7,123	40	78

Berdasarkan data hasil sebaran angket siswa yang berminat sebagai pramusaji di restoran (lampiran 4.I.b) di atas maka dapat dijelaskan bahwa data skor terendah adalah 40 dan skor tertinggi adalah 78 Rentangan skor keseluruhan adalah 60,75 dengan standar devisiasi 7,123.

Setelah rata-rata, standar devisiasi, jumlah skor minimum dan maksimumnya di ketahui, kemudian data di kelompokkan menjadi 3 interval. Interval ini berdasarkan skor sangat tinggi, sekor tinggi dan sekor rendah. Dapat di rumuskan :

$$\begin{aligned}
 PK &= \frac{DT-DK}{3 (JKI)} \\
 &= \frac{78 - 40}{3} \\
 &= \frac{38}{3} \\
 &= 13
 \end{aligned}$$

Keterangan :

PK : Panjang Kelas  
DT : Data terbesar  
DK : Data terkecil  
JKI : Jumlah kelas interval

Adapun pengelompokan interval nilai tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut :

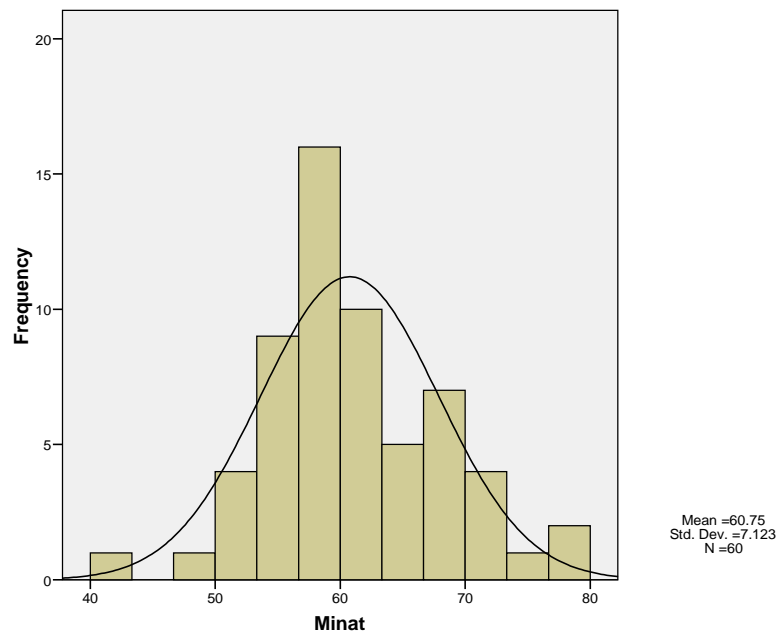
Tabel 6. Interval Skor Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran

NO	INTERVAL	JUMLAH	PROSENTASE	KETERANGAN
1.	40 – 53 (rendah)	6	10 %	<b>Terendah</b>
2.	54 – 66 (tinggi)	40	66,7 %	<b>Tertinggi</b>
3.	67 – 78 (sangat tinggi)	14	23,3 %	<b>Sedang</b>
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>	<b>100 %</b>	<b>-</b>

Minat siswa sebagai pramusaji di restoran dengan skor tertinggi dari data adalah 78 dan skor terendah adalah 40 maka rentangan skor yang diperoleh dalam tiga kelompok adalah 13. Berdasarkan interval rentangan data nilai hasil belajar Tata Hidang dapat di simpulkan bahwa : prosentase pada interval skor rendah yaitu 40 - 53 adalah 10 % (terendah); prosentase pada interval skor tinggi yaitu 54 - 66 adalah 66,7 % (teringgi); dan prosentase pada interval skor sangat tinggi yaitu 67 - 78 adalah 45 % (sedang). Ini berarti berdasarkan nilai interval yang ada, skor minat siswa sebagai pramusaji di restoran untuk siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Pariwisata tahun ajaran 2011/2012 berada pada rata-rata tinggi.

Berdasarkan uraian data minat siswa sebagai pramusaji di restoran di atas, maka dapat di gambarkan dalam bentuk grafik sebagai berikut :

Grafik 1. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran



## B. Pengujian Persyaratan Analisis Data

Sebelum data di analisis sesuai hipotesis yang telah di sebutkan di depan maka data tersebut harus memenuhi beberapa persyaratan yaitu distribusi datanya normal serta antara variabel bebas dengan variabel terikat mempunyai hubungan yang linier. Adapun uji persyaratan analisis tersebut adalah sebagai berikut :

### 1. Uji Normalitas Data

Uji normalitas data dilakukan terhadap semua variabel secara sendiri-sendiri. Dalam penelitian ini uji normalitas dilakukan dengan menggunakan teknik analisis *chi-kuadrat*. Secara lengkap penghitungan uji normalitas dapat dilihat dalam lembar lampiran 4.I. tetapi secara singkat hasil uji normalitas data kedua variabel dapat dikemukakan sebagai berikut :

#### a. Hasil Belajar Tata Hidang

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh harga *chi-kuadrat* ( $X^2$ ) hitung untuk siswa yang minat sebagai pramusaji di restoran adalah 15,400 dengan  $P = 0,220$  oleh karena  $P \text{ value} > 0,05$ , maka dapat disimpulkan bahwa data minat

siswa sebagai pramusaji di restoran tersebut berdistribusi normal (lampiran 4. I.a).

#### b. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran

Berdasarkan hasil penghitungan diperoleh harga *chi-kuadrat* ( $X^2$ ) hitung untuk siswa yang minat sebagai pramusaji di restoran adalah 25,800 dengan  $P = 0,418$  oleh  $P \text{ value} > 0,05$ , maka dapat disimpulkan bahwa data minat siswa sebagai pramusaji di restoran tersebut berdistribusi normal (lampiran 4. I.b).

Adapun hasil uji normalitas kedua variabel di atas secara singkat dapat di lihat dalam tabel di bawah ini :

Tabel 7. Rangkuman Hasil Uji Normalitas Data

No	Variabel	$X^2$	Sig.	Sebaran
1.	Hasil Belajar Tata Hidang	15,400	0,220	Normal
2.	Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran	25,800	0,418	Normal

## 2. Uji Linieritas Data

Pengujian linieritas data dimaksudkan untuk mengetahui apakah variabel terikat mempunyai hubungan linear dengan variabel bebas atau tidak, sehingga memperjelas pengujian selanjutnya. Uji linearitas dalam penelitian ini dilakukan pada satu variabel yaitu hasil belajar Tata Hidang (X) terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran (Y). Adapun hasil pengujian secara singkat dapat di jelaskan sebagai berikut :

Berdasarkan hasil perhitungan uji linearitas hasil belajar Tata Hidang (X) terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran (Y) diperoleh harga  $p = 0,478$  dengan  $F_{hitung} = 0,980$ , oleh karena  $P \text{ value} > 0,05$  dari  $F_{tabel}$ . Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa bentuk garis regresinya adalah linear.



Berdasarkan hasil pengujian linearitas kedua hubungan variabel bebas terhadap variabel terikat di atas untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada lembar lampiran 4.II. Adapun secara singkat hasil pengujian terlihat dalam tabel di bawah ini :

Tabel 8. Hasil Uji Linearitas Data

No	Hubungan Variabel	F Hitung	Sig.	Keterangan
1.	X terhadap Y	0,980	0,478	Linear

### C. Hasil Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis dilakukan apabila normalitas data dan linearitas pengaruh antara variabel bebas dan terikat dalam penelitian tersebut terpenuhi. Dalam penelitian ini kedua syarat tersebut telah terpenuhi. Uji selanjutnya akan di lakukan dengan koefisien korelasi product moment.

Pengujian *koefisien korelasi product moment* pertama bertujuan untuk mengetahui pengaruh antara hasil belajar Tata Hidang (X) terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran (Y). Hipotesis yang di uji adalah terdapat minat siswa sebagai pramusaji di restoran terhadap hasil belajar Tata Hidang. Berdasarkan koefisien korelasi di dapat hasil sebesar 0,344 dengan  $P = 0,004$  oleh karena  $P \text{ value} < 0,05$ . Hal ini berarti bahwa terdapat pengaruh antara hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran.

Karena koefisien korelasi didapat hasil sebesar 0,344 dengan  $P = 0,004 < 0,05$ , maka dapat disimpulkan bahwa hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran. Dengan demikian hipotesa yang berbunyi pengaruh hasil belajar Tata Hidang (X) terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran (Y) terbukti kebenarannya.

## **D. Pembahasan**

### **1. Hasil Belajar Tata Hidang (X)**

Hasil belajar Tata Hidang adalah tujuan utama dalam belajar mengajar, baik pada lembaga pendidikan kejuruan maupun pada lembaga pendidikan umum. Hasil belajar Tata Hidang diharapkan dapat digunakan untuk mencari pekerjaan sesuai dengan jurusan yang dikuasai dengan disiplin ilmu dan ketrampilan yang dimiliki.

Hasil belajar Tata Hidang sangat berkaitan dengan hasil kerja, baik kerja belajar atau kerja lain. Hasil belajar Tata Hidang adalah hasil yang telah dicapai seseorang yang telah melakukan kegiatan belajar. Dapat dikemukakan bahwa hasil belajar Tata Hidang merupakan pencerminan kemampuan siswa dalam menyerap pengalaman, mencakup aspek *afektif*, aspek *kognitif* dan aspek *psikomotorik* yang diterima siswa dalam belajar di sekolah. Harapannya dapat membentuk sikap, minat, serta prilaku siswa untuk terjun langsung di masyarakat.

Sedangkan yang dimaksud hasil belajar dalam penelitian ini adalah hasil belajar mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012. Sebagaimana telah dijelaskan dalam deskripsi teori bahwa hasil belajar yang baik sangat diharapkan atau sebagai tujuan utama sebagai hasil belajar, begitu juga dalam hasil belajar Tata Hidang. Siswa yang memiliki hasil belajar baik kemungkinan besar siswa akan semakin mampu untuk mengatasi permasalahan dalam kerja.

Siswa yang memiliki hasil belajar Tata Hidang yang baik akan lebih luas pengetahuannya terhadap ilmu-ilmu pengetahuan khususnya ilmu yang sesuai dengan jurusannya dibandingkan dengan siswa yang memiliki hasil belajar rendah. Hal ini sangat dibutuhkan terutama dalam menghadapi masalah-masalah dalam bekerja.

Nilai hasil belajar Tata Hidang kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok

Sleman Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012, menunjukkan prosentase nilai yang mendominasi yaitu pada interval nilai 6,90 - 7,60 sebanyak 27 siswa dari 60 siswa yang dijadikan sampel dengan prosentase sebesar 45 %. Fakta data menunjukkan bahwa siswa menguasai mata pelajaran Tata Hidang. Perbedaan tingkat prosentase dalam hasil belajar nilai Tata Hidang dalam pelayanan makanan dan minuman dipengaruhi tingkat pemahaman, motivasi, minat, perhatian, ketekunan dan lingkungan sosial siswa.

## **2. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran (Y)**

Siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012, diharapkan termotivasi atau memiliki minat yang tinggi terhadap bidang pekerjaan sebagai pramusaji di restoran setelah mereka menerima mata pelajaran Tata Hidang. Belajar Tata Hidang diharapkan dapat diambil manfaatnya terutama dalam melayani makanan dan minuman. Berbagai bentuk pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang baik berupa teori dan praktek, di harapkan mampu membentuk karakter, tanggung jawab terhadap pekerjaan dan rasa ketertarikan pada pekerjaan sebagai pramusaji di restoran.

Minat selain dipengaruhi oleh kemampuan potensi akademik, juga ada faktor lain seperti kejiwaan, pola pikir dan manajemen permasalahan dalam pekerjaan. Minat sebagai pramusaji di restoran memberikan kontribusi secara psikologis siswa akan lebih bersungguh-sungguh dalam mengerjakan pekerjaan sebagai pramusaji dari mengkoordinir pekerjaan dan merencanakan pekerjaan dari pada siswa yang memiliki minat rendah bekerja sebagai pramusaji di restoran. Siswa yang memiliki minat tinggi sebagai pramusaji di restoran cenderung lebih siap dalam bekerja sebagai pramusaji di restoran dari pada yang berminat rendah.

Skor minat siswa sebagai pramusaji di restoran kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012, menunjukkan

prosentase skor yang mendominasi yaitu pada interval nilai 54 - 66 sebanyak 40 siswa dari 60 siswa yang dijadikan sampel dengan prosentase sebesar 66,7 %. Prosentase minat siswa sebagai pramusaji di restoran menunjukkan bahwa siswa yang memiliki minat sebagai pramusaji di restoran tinggi akan memberikan kontribusi secara psikologis siswa akan lebih bersungguh-sungguh dalam mengerjakan pekerjaan sebagai pramusaji dari pada siswa yang memiliki minat rendah bekerja sebagai pramusaji di restoran. Hal ini sangat dibutuhkan untuk siswa agar memiliki kecenderungan lebih siap dalam bekerja sebagai pramusaji di restoran dari pada yang berminat rendah.

### **3. Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang (X) terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran (Y)**

Hasil belajar Tata Hidang dalam penelitian ini adalah hasil belajar mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta pada raport semester genap tahun ajaran 2011/2012. Nilai raport diharapkan sebagai petunjuk bahwa siswa telah mampu dan menguasai mata pelajaran Tata Hidang. Minat siswa sebagai pramusaji di restoran adalah rasa tertarik terhadap pekerjaan sebagai pramusaji di restoran, yang timbul setelah siswa mengalami proses pembelajaran Tata Hidang baik teori maupun praktek di sekolah. Minat inilah yang akan memotifasi siswa untuk lebih bersungguh-sungguh dalam bekerja sebagai pramusaji di restoran.

Sebagaimana telah dijelaskan dalam deskripsi teori bahwa hasil belajar sangat berpengaruh terhadap minat seseorang, begitu juga dalam hasil belajar Tata Hidang. Siswa yang memiliki hasil belajar Tata Hidang dalam bentuk nilai tinggi dalam raport, kemungkinan besar siswa akan semakin tinggi minatnya untuk menjadi seorang pramusaji di restoran, dibandingkan dengan siswa yang hasil belajar Tata Hidangnya rendah. Siswa yang memiliki hasil belajar Tata Hidang tinggi akan lebih luas pengetahuannya terhadap ilmu-ilmu pengetahuan khususnya ilmu Tata Hidang, sehingga akan mempengaruhi

minat siswa untuk bekerja sebagai pramusaji di restoran untuk menerapkan segala kemampuannya.

Berdasarkan koefisien korelasi didapat hasil sebesar 0,344 dengan  $P = 0,004$  oleh karena  $P \text{ value} < 0,05$ . Hal ini berarti bahwa terdapat pengaruh antara hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil uji analisis dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang Terhadap Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran, pada siswa kelas XI Program Studi Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta pada raport semester genap tahun ajaran 2011/2012 membuktikan bahwa :

1. Berdasarkan nilai hasil belajar Tata Hidang, menunjukkan prosentase nilai yang mendominasi yaitu pada interval nilai 6,90 - 7,60 sebanyak 27 siswa dari 60 siswa yang dijadikan sampel dengan prosentase sebesar 45 %. Dapat disimpulkan bahwa hasil belajar Tata Hidang siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012, menunjukkan pada nilai tinggi.
2. Berdasarkan skor minat siswa sebagai pramusaji di restoran, menunjukkan prosentase skor yang mendominasi yaitu pada interval nilai 54 - 66 sebanyak 40 siswa dari 60 siswa yang dijadikan sampel dengan prosentase sebesar 66,7 %. Dapat disimpulkan bahwa minat siswa sebagai pramusaji di restoran kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta tahun ajaran 2011/2012, menunjukkan berada pada skor tinggi.
3. Berdasarkan koefisien korelasi di dapat hasil sebesar 0,344 dengan  $P = 0,004$  oleh karena  $P \text{ value} < 0,05$ . Hal ini berarti bahwa terdapat pengaruh antara hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran.

#### **B. Keterbatasan Penelitian**

Dalam penelitian ini, semaksimal mungkin berusaha agar temuan-temuan yang diperoleh benar-benar berguna, namun karena keterbatasan

kemampuan, waktu dan tenaga serta biaya yang ada, maka penelitian ini tidak lepas dari kekurangan dan kelemahan. Adapun kelemahan yang di temukan selama melakukan penelitian ini antara lain :

1. Penyebaran angket yang dilakukan menggunakan waktu ujian praktek pelajaran Tata Hidang, sehingga siswa merasa terburu-buru dalam mengisi angket.
2. Data hasil belajar Tata Hidang diungkap dari dokumen penilaian, sehingga instrumen kedua variabel ini tidak dapat diketahui validitas dan realibilitasnya.
3. Populasi dalam penelitian ini hanya terbatas pada siswa program studi Perhotelan, sehingga penelitian ini belum tentu dapat di generalisasikan untuk siswa SMK Jurusan berbeda.

### **C. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian di atas, maka peneliti menyampaikan beberapa saran kepada pihak-pihak yang terlibat dalam penelitian ini diantaranya :

1. Kepada siswa kelas XI Jurusan Perhotelan SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta untuk meningkatkan hasil belajar Tata Hidang, dengan memperdalam kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* sehingga setelah lulus nanti benar-benar memiliki bekal yang cukup untuk bersaing di dunia kerja.
2. Kepada SMK Karya Rini YHI KOWANI Sleman Yogyakarta dan SMK Trisula I Depok Sleman Yogyakarta, khususnya guru mata pelajaran Tata Hidang untuk terus meningkatkan kinerjanya guna memotivasi, meningkatkan hasil belajar Tata Hidang dan membangun minat siswa sebagai pramusaji di restoran, dengan mengingat besarnya peluang kerja sebagai pramusaji di restoran.
3. Penelitian ini masih dalam ruang lingkup yang terbatas yaitu pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai pramusaji di restoran. Peneliti belum mengungkap variabel lain, maka penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut pada variabel masalah yang lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ani Setiani, MM. dkk. (2001). *Pengantar Pelayanan Prima*. Jakarta: PPPGK.
- Anonim. (2003). *Table Manners Course*. Surakarta: Sahid Kusuma Raya Hotel.
- Anonim. (2004). *Table Manners*. Yogyakarta: Sheraton Mustika Yogyakarta.
- Gunawan Budi Susilo. (2011). *Pengaruh Aktivitas Berorganisasi dan Prestasi Belajar Kejuruan Terhadap Minat Berwiraswasta Siswa Kelas XII Jurusan Teknik Mesin Otomotif SMK Taman Siswa Jetis Yogyakarta Tahun Ajaran 2010/2011*. Yogyakarta.
- Imam Ghozali, M.Com. Akt. (2006). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS Cetakan IV*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- La Ode Muhammad Deden Marrah Adil. (2010). *Hasil Belajar Table Manner*. Universitas Negeri Makasar. Diakses dari <http://www.dedenbinlaode.web.id/2010/01/pengaruh-hasil-belajar-mata-kuliah.html> Pada tanggal 19 April 2012, Jam 10.00 WIB.
- Oemar Hamalik. (2006). *Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Bumi Aksara.
- Prihastuti E. dkk. (2008). *Restoran Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Diakses dari <http://www.invir.com>. Pada tanggal 19 April 2012, Jam 10.33 WIB.
- Prihastuti Ekawatiningsih. (2008). *Analisis Butir Soal (Analisis Kualitatif)*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Republik Indonesia. (2003). *Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 "Sistem Pendidikan Nasional"*.
- Republik Indonesia. (1945). *Undang-Undang Dasar Tahun 1945*.
- Rita Eka Izzaty. Dkk. (2008). *Perkembangan Peserta Didik*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta Press.
- Rostika Anggraeni. (2009). *Pengaruh Hasil Belajar Tata Hidang Terhadap Minat Siswa SMKN Baleendah Program Keahlian Restoran Sebagai Waiter/Waitress di Restoran*. universitas Pendidikan. Diakses dari [http://repository.upi.edu/operator/upload/s\\_pkk\\_040391\\_chapter1.pdf](http://repository.upi.edu/operator/upload/s_pkk_040391_chapter1.pdf) Pada tanggal 10 April 2012, Jam 10.00 WIB.



- Rochmad, Wahab. Dkk. (2011). *Pedoman Penulisan Tugas Akhir*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Siswoyo, Dwi. Dkk. (2007). *Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta Press.
- Suharsimi Arikunto. (2002). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suharsimi Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian Edisi Revisi 2010*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sugihartono. Dkk. (2007). *Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta Press.
- Sugiyono. (2010). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sumadi Suryabrata. (2002). *Proses Belajar Mengajar Di Perguruan Tinggi*. Yogyakarta: Andi Offset
- Sutrisno Hadi. (2006). *Metodologi Research*. Yogyakarta: Andi Offset.

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Nilai Tata Hidang

**SMK KARYA RINI YHI KOWANI SLEMAN YOGYAKARTA**  
**DAFTAR NILAI KELAS XI AKOMODASI PERHOTELAN**  
**SEMESTER GASAL 2011/2012**

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>NILAI</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Agtha Dilla Pridiantini	6.75	
2.	Ananda Agustin	7.65	
3.	Anggita Rixky Ramadhani	7.65	
4.	Ani Suryati	8.25	
5.	Anik Rohana	6.75	
6.	Anindya Fitri Risfania	6.75	
7.	Anisatul Mubarakah	8.00	
8.	Asprin Tanaya Dewi	7.75	
9.	Asyiyatun Shafariyah	7.25	
10.	Au Kurniawati Wibowo	7.75	
11.	Beta Ayu Pravita Ningrum	7.25	
12.	Ghea putri Kumala	7.00	
13.	Catur Wulan Dari	6.50	
14.	Debe Irawati	7.00	
15.	Desi Ambarsari	7.50	
16.	Dewi Bayu Purwaningsih	8.00	
17.	Diah Ayu Nova Saputri	7.00	
18.	Dico Rahardian	6.00	
19.	Dieta Adistya	7.50	
20.	Dina Lestari Efendi	7.50	
21.	Dwi Agustina	7.25	
22.	Dwi Agustini	7.00	
23.	Eka Muryani	7.00	
24.	Eka Putri Aprilia	7.65	
25.	Eki Saputri	8.57	
26.	Eliska Lisnayanti	8.47	
27.	Esma Latifah Noviyanti	8.50	
28.	Evana Yulianti	8.25	
29.	Evita Ardila Nindra Dewi	7.75	
30.	Faisal Nggriawan	7.75	

**SMK TRISULA I DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA**  
**DAFTAR NILAI KELAS XI AKOMODASI PERHOTELAN**  
**SEMESTER GASAL 2011/2012**

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>NILAI</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Andriano Achmad G.	6.75	
2.	Bagus Yulianto	7.65	
3.	Dimas Harjianto	7.65	
4.	Elizabeth Siwi W	8.25	
5.	Ervan Ardi Nugroho	6.75	
6.	Febriyanto Setyo Seno	6.75	
7.	Heni Lestari	8.00	
8.	Ratti Yuliarti	7.75	
9.	Sigit Maryadi Utomo	7.25	
10.	Vika Dhiba Aprilita	7.75	
11.	Wahyu Roma Setiawan	7.25	
12.	Ana Susanti	7.00	
13.	Devi Andriyani	6.50	
14.	Dwi Agustin Ummi Kalsum	7.65	
15.	Harin Setyandari	7.50	
16.	Putri april	8.00	
17.	Putri Asih	7.00	
18.	Rajindra Gandhi	6.00	
19.	Rista Setianingsih	7.50	
20.	Ruri Dika Ganistya	7.50	
21.	Silvi Anggraini	6.50	
22.	Anita Yuliana Sari	7.00	
23.	Ika Ramadhani Putri S	7.00	
24.	Dimas Budi Santoso	7.65	
25.	Dewi Nurmasari	8.57	
26.	Danastri Ajeng Martadhika	8.47	
27.	Eko Suro Wicaksono	8.50	
28.	Galoh Saputro	8.25	
29.	Ika Fitri Mardiyana	7.75	
30.	Metta Nur Afiansyah	7.75	

## Lampiran 2. Instrumen Penelitian

Nama	:	.....
Nomor	:	.....
Kelas	:	.....
Sekolah	:	.....
Nilai Tata Hidang di raport	:	.....

### **Kepada**

**Yth. Siswa-siswi SMK Jurusan Pariwisata**

**Di Yogyakarta**

Siswa-siswi SMK Jurusan Pariwisata di Yogyakarta yang saya hormati, ditengah-tengah kesibukan anda belajar, izinkan saya mohon bantuan anda untuk berkenan mengisi angket ini. Angket ini digunakan untuk mengumpulkan data bagi penelitian saya tentang “ **PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN SISWA KELAS XI JURUSAN PERHOTELAN SMK PARIWISATA YOGYAKARTATAHUN AJARAN 2011/2012**”. Penelitian ini dimaksudkan untuk menyusun skripsi.

Jawaban yang anda berikan akan dirahasiakan dan tidak akan mempengaruhi pencapaian nilai raport anda di sekolah. Adapun penulisan identitas anda, hanya digunakan untuk mempermudah proses pengolahan data saja. Jawaban yang terbaik adalah yang sesuai dengan keyakinan dan keadaan anda. Oleh karena itu, kesungguhan anda dalam memberikan jawaban sangat saya harapkan. Penelitian ini tidak berarti tanpa partisipasi dan bantuan anda. Mengingat arti pentingnya penelitian ini, maka saya berharap angket dan jawabannya dapat saya terima sesegera mungkin. Atas bantuan dan partisipasi anda, saya ucapkan terima kasih.

Peneliti

**Ema Zaki Afiyani**  
**NIM.08511247007**

## ANGKET MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN

Dibawah ini terdapat 20 pertanyaan. Baca dan pahami setiap pertanyaan tersebut.

3. Beri tanda (√) huruf di depan masing-masing pernyataan, sesuai dengan diri anda.

SS : Sangat Sesuai

S : Sesuai

TS : Tidak Sesuai

STS : Sangat Tidak Sesuai

4. Pilihlah pernyataan sesuai dengan pikiran spontan anda yang pertama kali muncul di pikiran anda.
5. Tidak ada jawaban yang salah, semua jawaban adalah benar.
6. Hasil dari jawaban pertanyaan ini tidak mempengaruhi nilai raport anda.
7. Atas kesediaan anda untuk mengisi angket ini, kami ucapkan terima kasih.

NO	PERTANYAAN	SS	S	TS	STS
1.	Saya meningkatkan kemampuan sebagai pramusaji.				
2.	Saya mengembangkan potensi diri sebagai pramusaji.				
3.	Saya merasa senang menjadi pramusaji.				
4.	Saya merasa cocok menjadi pramusaji di restoran.				
5.	Saya mengikuti praktek Tata Hidang di sekolah untuk menjadi pramusaji.				
6.	Saya lebih suka sebagai pramusaji dari pada pekerjaan lain.				
7.	Saya tertarik membaca buku tentang pramusaji.				
8.	Saya senang belajar bahasa Inggris untuk menjadi pramusaji di restoran.				
9.	Saya senang menjadi pramusaji karena dapat bertemu banyak orang dari berbagai.				
10.	Saya bercita-cita menjadi pramusaji.				
11.	Saya mendapat dukungan dari guru untuk menjadi pramusaji.				
12.	Saya gemar membaca tentang tips-tips menjadi pramusaji yang baik.				

13.	Saya merasa bangga bekerja sebagai pramusaji di restoran.				
14.	Saya senang dengan pakaian pramusaji yang menarik.				
15.	Saya akan belajar tentang departemen yang terkait dengan pramusaji.				
16.	Saya akan bangga bila tamu yang saya layani nanti datang kembali ke restoran.				
17.	Saya tertarik dengan nuansa di restoran.				
18.	Saya bangga jika menjadi pramusaji, karena akan mengenal cara penyajian makanan dan minuman.				
19.	Saya mengikuti perkembangan pelayanan makanan dan minuman.				
20.	Saya merasa saat ini banyak peluang kerja sebagai pramusaji.				

TABEL DATA ITEM HASIL UJI COBA ANGKET MINAT SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI SLEMAN YOGYAKARTA

N	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>	X <sub>4</sub>	X <sub>5</sub>	X <sub>6</sub>	X <sub>7</sub>	X <sub>8</sub>	X <sub>9</sub>	X <sub>10</sub>	X <sub>11</sub>	X <sub>12</sub>	X <sub>13</sub>	X <sub>14</sub>	X <sub>15</sub>	X <sub>16</sub>	X <sub>17</sub>	X <sub>18</sub>	X <sub>19</sub>	X <sub>20</sub>	Y(Total)
1.	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	62
2.	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	69
3.	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	64
4.	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	64
5.	3	3	3	3	3	3	2	4	4	2	2	2	3	3	3	3	3	2	2	2	55
6.	3	3	2	2	3	3	2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	55
7.	3	3	2	2	2	3	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	65
8.	3	3	3	3	4	3	3	3	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	4	57
9.	3	3	3	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	4	3	3	4	3	3	3	54
10.	3	3	3	3	4	2	2	3	2	1	3	2	3	2	3	4	4	3	3	3	56
11.	3	3	3	3	4	2	3	3	3	2	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	62
12.	3	3	4	2	4	2	2	3	3	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2	58
13.	3	3	3	3	4	2	2	3	1	1	3	2	3	2	3	4	3	4	3	3	55
14.	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	2	2	4	4	3	3	3	3	4	3	56
15.	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	2	2	4	4	3	4	3	4	4	4	59
16.	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	2	2	4	4	3	4	3	3	3	4	57
17.	4	3	3	3	3	2	2	3	3	2	3	2	3	4	3	3	3	4	3	3	59
18.	4	3	3	3	3	2	2	3	3	2	3	2	3	4	3	3	3	4	3	4	60
19.	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	71
20.	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	2	2	3	2	2	3	2	3	3	53
21.	4	4	3	3	4	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	4	3	3	3	3	61
22.	3	3	3	3	3	2	2	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	2	2	3	54
23.	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2	52
24.	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	2	2	4	4	3	4	3	4	4	4	59
25.	3	3	3	3	3	2	3	4	3	2	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	62
26.	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	57
27.	3	3	3	3	3	2	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	67
28.	3	3	3	2	3	3	2	2	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2	3	54
29.	3	3	3	3	3	2	2	2	3	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	59
30.	3	3	3	3	3	2	2	3	3	2	2	2	3	3	3	3	4	4	3	4	58
Σ	94	93	92	86	93	70	76	85	88	67	82	75	91	98	91	104	98	99	93	99	1774



TABEL NILAI KUADRAT HASIL UJI COBA ANGKET MINAT SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI SLEMAN YOGYAKARTA

N	$X_1^2$	$X_2^2$	$X_3^2$	$X_4^2$	$X_5^2$	$X_6^2$	$X_7^2$	$X_8^2$	$X_9^2$	$X_{10}^2$	$X_{11}^2$	$X_{12}^2$	$X_{13}^2$	$X_{14}^2$	$X_{15}^2$	$X_{16}^2$	$X_{17}^2$	$X_{18}^2$	$X_{19}^2$	$X_{20}^2$	Y(Total)
1.	9	9	16	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	16	9	9	9	9	194
2.	9	16	16	9	16	9	16	9	9	9	16	9	9	9	16	16	9	16	16	9	243
3.	9	9	9	9	16	9	16	9	9	9	9	9	9	9	9	16	9	9	9	16	208
4.	9	9	9	9	9	9	9	9	16	9	16	16	9	9	9	9	9	9	9	16	208
5.	9	9	9	9	9	9	4	16	16	4	4	4	9	9	9	9	9	4	4	4	159
6.	9	9	4	4	9	9	4	4	9	9	9	4	9	9	9	9	9	9	9	9	155
7.	9	9	4	4	4	9	4	9	9	9	9	16	16	16	16	16	16	16	16	16	223
8.	9	9	9	9	16	9	9	9	4	4	4	4	4	9	9	9	9	9	9	16	169
9.	9	9	9	9	4	4	9	4	4	4	4	4	4	16	9	9	16	9	9	9	154
10.	9	9	9	9	16	4	4	9	4	1	9	4	9	4	9	16	16	9	9	9	168
11.	9	9	9	9	16	4	9	9	9	4	16	9	9	9	9	16	9	9	9	16	198
12.	9	9	16	4	16	4	4	9	9	4	16	9	9	9	9	9	9	9	9	4	176
13.	9	9	9	9	16	4	4	9	1	1	9	4	9	4	9	16	9	16	9	9	165
14.	9	9	9	9	4	4	4	4	9	4	4	4	16	16	9	9	9	9	16	9	166
15.	9	9	9	9	4	4	4	4	9	4	4	4	16	16	9	16	9	16	16	16	187
16.	9	9	9	9	4	4	4	4	9	4	4	4	16	16	9	16	9	9	9	16	173
17.	16	9	9	9	9	4	4	9	9	4	9	4	9	16	9	9	9	16	9	9	181
18.	16	9	9	9	9	4	4	9	9	4	9	4	9	16	9	9	9	16	9	16	188
19.	16	16	16	9	16	9	9	9	16	9	9	9	9	16	16	16	16	16	16	9	257
20.	9	9	9	9	9	4	9	9	9	4	9	4	4	9	4	4	9	4	9	9	145
21.	16	16	9	9	16	4	9	9	9	4	4	9	9	9	9	16	9	9	9	9	193
22.	9	9	9	9	9	4	4	9	9	4	4	9	9	9	9	9	9	4	4	9	150
23.	9	9	9	9	9	4	4	9	4	4	4	4	4	9	9	9	9	9	9	4	140
24.	9	9	9	9	4	4	4	4	9	4	4	4	16	16	9	16	9	16	16	16	187
25.	9	9	9	9	9	4	9	16	9	4	9	9	9	9	9	16	16	16	9	9	198
26.	9	9	9	9	9	4	9	9	9	4	9	9	9	9	9	9	9	9	4	9	165
27.	9	9	9	9	9	4	16	16	16	9	9	9	9	16	9	16	16	16	9	16	231
28.	9	9	9	4	9	9	4	4	9	9	9	4	9	9	4	9	9	9	4	9	150
29.	9	9	9	9	9	4	4	4	9	4	4	4	9	9	9	16	16	16	16	16	185
30.	9	9	9	9	9	4	4	9	9	4	4	4	9	9	9	9	16	16	9	16	176
$\Sigma$	298	291	288	250	303	170	206	251	270	159	238	199	285	330	281	370	326	339	299	339	5492

TABEL DATA ITEM HASIL UJI COBA ANGKET MINAT SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN  
SMK TRISULA I DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA

N	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>	X <sub>4</sub>	X <sub>5</sub>	X <sub>6</sub>	X <sub>7</sub>	X <sub>8</sub>	X <sub>9</sub>	X <sub>10</sub>	X <sub>11</sub>	X <sub>12</sub>	X <sub>13</sub>	X <sub>14</sub>	X <sub>15</sub>	X <sub>16</sub>	X <sub>17</sub>	X <sub>18</sub>	X <sub>19</sub>	X <sub>20</sub>	Y(Total)
1.	3	3	4	3	3	2	3	4	3	3	3	2	3	2	2	3	3	4	4	4	61
2.	3	3	3	3	3	2	3	3	4	3	3	2	2	2	3	4	4	4	3	3	60
3.	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	4	3	3	4	3	3	3	3	59
4.	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	68
5.	3	2	3	3	4	2	2	2	3	2	3	3	4	2	4	3	4	3	3	4	59
6.	3	3	4	3	4	2	2	4	4	3	3	2	4	2	4	4	4	4	3	3	65
7.	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	2	3	4	4	4	4	4	75
8.	4	4	4	3	4	3	3	4	3	2	3	3	2	2	2	4	3	3	3	3	62
9.	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	58
10.	3	3	3	2	3	2	3	3	2	2	3	2	3	2	3	3	3	2	2	2	51
11.	4	4	4	4	4	3	3	2	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	72
12.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	4	3	3	3	4	3	3	4	60
13.	3	3	2	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	57
14.	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	70
15.	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	69
16.	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	67
17.	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	67
18.	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	3	2	2	1	2	3	2	3	2	2	40
19.	3	4	4	4	3	3	3	4	3	2	2	3	3	4	4	4	4	4	4	3	68
20.	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	56
21.	3	3	3	3	3	2	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	57
22.	3	4	3	3	4	2	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	57
23.	3	3	3	3	4	2	3	4	3	3	3	2	3	3	3	4	3	3	3	3	61
24.	3	3	3	3	4	3	2	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	3	4	66
25.	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	78
26.	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	2	59
27.	3	2	3	2	2	2	2	3	2	3	2	3	3	2	2	3	3	2	2	2	48
28.	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	72
29.	3	3	2	2	3	2	3	3	3	2	2	3	2	2	2	3	3	3	3	3	52
30.	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	77
Σ	95	97	101	96	102	79	87	98	91	81	90	85	99	84	92	104	99	101	94	96	1871

TABEL NILAI KUADRAT HASIL UJI COBA ANGKET MINAT SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN  
SMK TRISULA I DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA

N	X <sub>1</sub> <sup>2</sup>	X <sub>2</sub> <sup>2</sup>	X <sub>3</sub> <sup>2</sup>	X <sub>4</sub> <sup>2</sup>	X <sub>5</sub> <sup>2</sup>	X <sub>6</sub> <sup>2</sup>	X <sub>7</sub> <sup>2</sup>	X <sub>8</sub> <sup>2</sup>	X <sub>9</sub> <sup>2</sup>	X <sub>10</sub> <sup>2</sup>	X <sub>11</sub> <sup>2</sup>	X <sub>12</sub> <sup>2</sup>	X <sub>13</sub> <sup>2</sup>	X <sub>14</sub> <sup>2</sup>	X <sub>15</sub> <sup>2</sup>	X <sub>16</sub> <sup>2</sup>	X <sub>17</sub> <sup>2</sup>	X <sub>18</sub> <sup>2</sup>	X <sub>19</sub> <sup>2</sup>	X <sub>20</sub> <sup>2</sup>	Y(Total)
1.	9	9	16	9	9	4	9	16	9	9	9	4	9	4	4	9	9	16	16	16	195
2.	9	9	9	9	9	4	9	9	16	9	9	4	4	4	9	16	16	16	9	9	188
3.	9	9	9	9	9	4	9	9	9	4	4	9	16	9	9	16	9	9	9	9	179
4.	9	9	9	9	9	9	9	9	16	9	16	9	16	16	9	16	16	16	9	16	236
5.	9	4	9	9	16	4	4	4	9	4	9	9	16	4	16	9	16	9	9	16	185
6.	9	9	16	9	16	4	4	16	16	9	9	4	16	4	16	16	16	16	9	9	223
7.	16	16	16	16	16	16	16	16	9	16	16	9	16	4	9	16	16	16	16	16	287
8.	16	16	16	9	16	9	9	16	9	4	9	9	4	4	4	16	9	9	9	9	202
9.	9	9	9	9	9	4	9	9	9	9	4	9	9	9	9	9	9	9	9	9	170
10.	9	9	9	4	9	4	9	9	4	4	9	4	9	4	9	9	9	4	4	4	135
11.	16	16	16	16	16	9	9	4	16	9	9	9	16	16	16	16	16	16	16	9	266
12.	9	9	9	9	9	9	9	9	9	4	4	4	16	9	9	9	16	9	9	16	186
13.	9	9	4	4	9	9	9	9	9	4	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	165
14.	9	9	16	16	16	9	9	9	9	16	16	9	9	16	16	16	9	16	16	9	250
15.	16	16	16	16	16	9	9	16	9	9	9	16	16	16	9	9	9	9	9	9	243
16.	9	16	16	16	9	9	9	9	9	9	16	9	9	9	16	16	9	9	9	16	229
17.	9	9	16	16	16	9	9	16	9	9	9	9	16	9	9	9	9	16	9	16	229
18.	1	4	4	4	4	4	4	4	4	1	9	4	4	1	4	9	4	9	4	4	86
19.	9	16	16	16	9	9	9	16	9	4	4	9	9	16	16	16	16	16	16	9	240
20.	9	9	9	9	9	9	4	9	9	4	9	9	9	4	4	9	9	9	9	9	160
21.	9	9	9	9	9	4	9	9	4	4	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	165
22.	9	16	9	9	16	4	9	9	9	4	4	4	9	9	9	9	9	9	9	4	169
23.	9	9	9	9	16	4	9	16	9	9	9	4	9	9	9	16	9	9	9	9	191
24.	9	9	9	9	16	9	4	9	9	16	16	9	16	9	9	9	16	16	9	16	224
25.	16	16	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	306
26.	9	9	16	16	9	9	9	9	9	9	9	9	9	4	4	9	9	9	9	4	179
27.	9	4	9	4	4	4	4	9	4	9	4	9	9	4	4	9	9	4	4	4	120
28.	16	16	16	16	16	9	9	16	9	9	9	9	16	9	16	16	16	16	9	16	264
29.	9	9	4	4	9	4	9	9	9	4	4	9	4	4	4	9	9	9	9	9	140
30.	16	16	16	16	16	9	16	16	16	9	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	299
Σ	311	325	353	322	358	219	261	332	285	235	284	251	341	256	298	368	335	351	304	322	6111

TABEL NILAI PERKALIAN HASIL BELAJAR TATA HIDANG DAN HASIL UJI COBA ANGKET MINAT SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN  
SMK KARYA RINI YHI KOWANI SLEMAN YOGYAKARTA

N	X <sub>1</sub> Y	X <sub>2</sub> Y	X <sub>3</sub> Y	X <sub>4</sub> Y	X <sub>5</sub> Y	X <sub>6</sub> Y	X <sub>7</sub> Y	X <sub>8</sub> Y	X <sub>9</sub> Y	X <sub>10</sub> Y	X <sub>11</sub> Y	X <sub>12</sub> Y	X <sub>13</sub> Y	X <sub>14</sub> Y	X <sub>15</sub> Y	X <sub>16</sub> Y	X <sub>17</sub> Y	X <sub>18</sub> Y	X <sub>19</sub> Y	X <sub>20</sub> Y	Y(Total)
1.	186	9	9	16	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	16	9	9	9	3844
2.	207	9	16	16	9	16	9	16	9	9	9	16	9	9	9	16	16	9	16	16	4761
3.	192	9	9	9	9	16	9	16	9	9	9	9	9	9	9	9	16	9	9	9	4096
4.	192	9	9	9	9	9	9	9	9	16	9	16	16	9	9	9	9	9	9	9	4096
5.	165	9	9	9	9	9	9	4	16	16	4	4	4	9	9	9	9	9	4	4	3025
6.	165	9	9	4	4	9	9	4	4	9	9	9	4	9	9	9	9	9	9	9	3025
7.	195	9	9	4	4	4	9	4	9	9	9	9	16	16	16	16	16	16	16	16	4225
8.	171	9	9	9	9	16	9	9	9	4	4	4	4	4	9	9	9	9	9	9	3249
9.	162	9	9	9	9	4	4	9	4	4	4	4	4	4	16	9	9	16	9	9	2916
10.	168	9	9	9	9	16	4	4	9	4	1	9	4	9	4	9	16	16	9	9	3136
11.	186	9	9	9	9	16	4	9	9	9	4	16	9	9	9	9	16	9	9	9	3844
12.	174	9	9	16	4	16	4	4	9	9	4	16	9	9	9	9	9	9	9	9	3364
13.	165	9	9	9	9	16	4	4	9	1	1	9	4	9	4	9	16	9	16	9	3025
14.	168	9	9	9	9	4	4	4	4	9	4	4	4	16	16	9	9	9	9	16	3136
15.	177	9	9	9	9	4	4	4	4	9	4	4	4	16	16	9	16	9	16	16	3481
16.	171	9	9	9	9	4	4	4	4	9	4	4	4	16	16	9	16	9	9	9	3249
17.	236	16	9	9	9	9	4	4	9	9	4	9	4	9	16	9	9	9	16	9	3481
18.	240	16	9	9	9	9	4	4	9	9	4	9	4	9	16	9	9	9	16	9	3600
19.	284	16	16	16	9	16	9	9	9	16	9	9	9	9	16	16	16	16	16	16	5041
20.	159	9	9	9	9	9	4	9	9	9	4	9	4	4	9	4	4	9	4	9	2809
21.	244	16	16	9	9	16	4	9	9	9	4	4	9	9	9	9	16	9	9	9	3721
22.	162	9	9	9	9	9	4	4	9	9	4	4	9	9	9	9	9	9	4	4	2916
23.	156	9	9	9	9	9	4	4	9	4	4	4	4	4	9	9	9	9	9	9	2704
24.	177	9	9	9	9	4	4	4	4	9	4	4	4	16	16	9	16	9	16	16	3481
25.	186	9	9	9	9	9	4	9	16	9	4	9	9	9	9	9	16	16	16	9	3844
26.	171	9	9	9	9	9	4	9	9	9	4	9	9	9	9	9	9	9	9	4	3249
27.	201	9	9	9	9	9	4	16	16	16	9	9	9	9	16	9	16	16	16	9	4489
28.	162	9	9	9	4	9	9	4	4	9	9	9	4	9	9	4	9	9	9	4	2916
29.	177	9	9	9	9	9	4	4	4	9	4	4	4	9	9	9	16	16	16	16	3481
30.	174	9	9	9	9	9	4	4	9	9	4	4	4	9	9	9	9	16	16	9	3364

TABEL NILAI PERKALIAN HASIL BELAJAR TATA HIDANG DAN HASIL UJI COBA ANGKET MINAT SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTOR  
SMK TRISULA I DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA

N	X <sub>1</sub> Y	X <sub>2</sub> Y	X <sub>3</sub> Y	X <sub>4</sub> Y	X <sub>5</sub> Y	X <sub>6</sub> Y	X <sub>7</sub> Y	X <sub>8</sub> Y	X <sub>9</sub> Y	X <sub>10</sub> Y	X <sub>11</sub> Y	X <sub>12</sub> Y	X <sub>13</sub> Y	X <sub>14</sub> Y	X <sub>15</sub> Y	X <sub>16</sub> Y	X <sub>17</sub> Y	X <sub>18</sub> Y	X <sub>19</sub> Y	X <sub>20</sub> Y	Y(Total)
1.	183	9	16	9	9	4	9	16	9	9	9	4	9	4	4	9	9	16	16	16	3721
2.	180	9	9	9	9	4	9	9	16	9	9	4	4	4	9	16	16	16	9	9	3600
3.	177	9	9	9	9	4	9	9	9	4	4	9	16	9	9	16	9	9	9	9	3481
4.	204	9	9	9	9	9	9	9	16	9	16	9	16	16	9	16	16	16	9	16	4624
5.	177	4	9	9	16	4	4	4	9	4	9	9	16	4	16	9	16	9	9	16	3481
6.	260	9	16	9	16	4	4	16	16	9	9	4	16	4	16	16	16	16	9	9	4225
7.	300	16	16	16	16	16	16	16	9	16	16	9	16	4	9	16	16	16	16	16	5625
8.	186	16	16	9	16	9	9	16	9	4	9	9	4	4	4	16	9	9	9	9	3844
9.	174	9	9	9	9	4	9	9	9	9	4	9	9	9	9	9	9	9	9	9	3364
10.	204	9	9	4	9	4	9	9	4	4	9	4	9	4	9	9	9	4	4	4	2601
11.	216	16	16	16	16	9	9	4	16	9	9	9	16	16	16	16	16	16	16	9	5184
12.	180	9	9	9	9	9	9	9	9	4	4	4	16	9	9	9	16	9	9	16	3600
13.	171	9	4	4	9	9	9	9	9	4	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	3249
14.	280	9	16	16	16	9	9	9	9	16	16	9	9	16	16	16	9	16	16	9	4900
15.	207	16	16	16	16	9	9	16	9	9	9	16	16	16	9	9	9	9	9	9	4761
16.	201	16	16	16	9	9	9	9	9	9	16	9	9	9	16	16	9	9	9	16	4489
17.	67	9	16	16	16	9	9	16	9	9	9	9	16	9	9	9	16	9	9	16	4489
18.	120	4	4	4	4	4	4	4	4	1	9	4	4	1	4	9	4	9	4	4	1600
19.	204	16	16	16	9	9	9	16	9	4	4	9	9	16	16	16	16	16	16	9	4624
20.	168	9	9	9	9	9	4	9	9	4	9	9	9	4	4	9	9	9	9	9	3136
21.	171	9	9	9	9	4	9	9	4	4	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	3249
22.	171	16	9	9	16	4	9	9	9	4	4	4	9	9	9	9	9	9	9	4	3249
23.	183	9	9	9	16	4	9	16	9	9	9	4	9	9	9	16	9	9	9	9	3721
24.	264	9	9	9	16	9	4	9	9	16	16	9	16	9	9	9	16	16	9	16	4356
25.	234	16	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	6084
26.	177	9	16	16	9	9	9	9	9	9	9	9	9	4	4	9	9	9	9	4	3481
27.	192	4	9	4	4	4	4	9	4	9	4	9	9	4	4	9	9	4	4	4	2304
28.	216	16	16	16	16	9	9	16	9	9	9	9	16	9	16	16	16	9	9	16	5184
29.	208	9	4	4	9	4	9	9	9	4	4	9	4	4	4	9	9	9	9	9	2704
30.	308	16	16	16	16	9	16	16	16	9	16	16	16	16	16	16	9	16	16	16	5929

## Lampiran 4. Uji Data Dengan SPSS 16,00

### A. Uji Normalitas Data

#### 1. Hasil Belajar Tata Hidang

Mean dan Standar Deviasi

**Descriptive Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Hasil Belajar	60	7.46	.630	6	9

Uji Chi-Kuadrat

**Hasil Belajar**

	Observed N	Expected N	Residual
6	2	4.6	-2.6
7	3	4.6	-1.6
7	6	4.6	1.4
7	9	4.6	4.4
7	5	4.6	.4
8	6	4.6	1.4
8	7	4.6	2.4
8	8	4.6	3.4
8	4	4.6	-.6
8	4	4.6	-.6
8	2	4.6	-2.6
9	2	4.6	-2.6
9	2	4.6	-2.6
Total	60		

**Test Statistics**

	Hasil Belajar
Chi-Square <sup>a</sup>	15.400
df	12
Asymp. Sig.	.220

a. 13 cells (100.0%) have expected frequencies less than 5. The minimum expected cell frequency is 4.6.

#### 2. Minat Siswa Sebagai Pramusaji di Restoran

Mean dan Standar Deviasi

**Descriptive Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Minat	60	60.75	7.123	40	78

## Uji Chi-Kuadrat

### Minat

	Observed N	Expected N	Residual
40	1	2.3	-1.3
48	1	2.3	-1.3
51	1	2.3	-1.3
52	2	2.3	-.3
53	1	2.3	-1.3
54	3	2.3	.7
55	3	2.3	.7
56	3	2.3	.7
57	6	2.3	3.7
58	3	2.3	.7
59	7	2.3	4.7
60	3	2.3	.7
61	3	2.3	.7
62	4	2.3	1.7
64	2	2.3	-.3
65	2	2.3	-.3
66	1	2.3	-1.3
67	3	2.3	.7
68	2	2.3	-.3
69	2	2.3	-.3
70	1	2.3	-1.3
71	1	2.3	-1.3
72	2	2.3	-.3
75	1	2.3	-1.3
77	1	2.3	-1.3
78	1	2.3	-1.3
Total	60		

### Test Statistics

	Minat
Chi-Square <sup>a</sup>	25.800
df	25
Asymp. Sig.	.418

a. 26 cells (100.0%) have expected frequencies less than 5. The minimum expected cell frequency is 2.3.

## B. Uji Linearitas Data

Case Processing Summary

	Cases					
	Included		Excluded		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Minat * Hasil Belajar	60	100.0%	0	.0%	60	100.0%

### Report

Minat

Hasil Belajar	Mean	N	Std. Deviation
6.00	50.00	2	14.142
6.50	56.33	3	1.155
6.75	59.50	6	3.987
7.00	58.22	9	4.353
7.25	61.40	5	6.693
7.50	62.67	6	7.607
7.65	63.86	7	4.670
7.75	59.00	8	8.106
8.00	66.00	4	7.394
8.25	64.50	4	7.724
8.47	58.00	2	1.414
8.50	57.50	2	13.435
8.57	70.00	2	11.314
Total	60.75	60	7.123

ANOVA Table

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Minat * Hasil Belajar	Between Groups	(Combined)	846.637	12	70.553	1.545	.142
		Linearity	354.503	1	354.503	7.762	.008
		Deviation from Linearity	492.135	11	44.740	.980	.478
	Within Groups		2146.613	47	45.673		
	Total		2993.250	59			

### Measures of Association

	R	R Squared	Eta	Eta Squared
Minat * Hasil Belajar	.344	.118	.532	.283



## C. Regresi

### Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Minat	60.75	7.123	60
Hasil Belajar	7.46	.630	60

### Correlations

		Minat	Hasil Belajar
Pearson Correlation	Minat	1.000	.344
	Hasil Belajar	.344	1.000
Sig. (1-tailed)	Minat	.	.004
	Hasil Belajar	.004	.
N	Minat	60	60
	Hasil Belajar	60	60

### Variables Entered/Removed<sup>b</sup>

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	Hasil Belajar <sup>a</sup>	.	Enter

a. All requested variables entered.

b. Dependent Variable: Minat

### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.344 <sup>a</sup>	.118	.103	6.745

a. Predictors: (Constant), Hasil Belajar

### ANOVA<sup>b</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	354.503	1	354.503	7.792	.007 <sup>a</sup>
	Residual	2638.747	58	45.496		
	Total	2993.250	59			

a. Predictors: (Constant), Hasil Belajar

b. Dependent Variable: Minat

## D. Uji Faliditas Data Correlations

Correlations												
		x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10	Validitas
x1	Pearson Correlation	1	.679**	.485**	.467**	.454**	.351**	.305*	.356**	.304*	.342**	.639**
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.006	.018	.005	.018	.007	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x2	Pearson Correlation	.679**	1	.578**	.572**	.481**	.495**	.528**	.397**	.298*	.311*	.693**
	Sig. (2-tailed)	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.002	.021	.016	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x3	Pearson Correlation	.485**	.578**	1	.726**	.501**	.394**	.393**	.462**	.253	.452**	.664**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000		.000	.000	.002	.002	.000	.051	.000	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x4	Pearson Correlation	.467**	.572**	.726**	1	.408**	.413**	.436**	.400**	.246	.378**	.706**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000		.001	.001	.001	.002	.058	.003	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x5	Pearson Correlation	.454**	.481**	.501**	.408**	1	.341**	.399**	.471**	.136	.285*	.538**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.001		.008	.002	.000	.300	.027	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x6	Pearson Correlation	.351**	.495**	.394**	.413**	.341**	1	.430**	.302*	.275*	.617**	.630**
	Sig. (2-tailed)	.006	.000	.002	.001	.008		.001	.019	.034	.000	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x7	Pearson Correlation	.305*	.528**	.393**	.436**	.399**	.430**	1	.483**	.254	.451**	.586**
	Sig. (2-tailed)	.018	.000	.002	.001	.002	.001		.000	.050	.000	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x8	Pearson Correlation	.356**	.397**	.462**	.400**	.471**	.302*	.483**	1	.221	.321*	.487**
	Sig. (2-tailed)	.005	.002	.000	.002	.000	.019	.000		.089	.012	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x9	Pearson Correlation	.304*	.298*	.253	.246	.136	.275*	.254	.221	1	.465**	.538**
	Sig. (2-tailed)	.018	.021	.051	.058	.300	.034	.050	.089		.000	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x10	Pearson Correlation	.342**	.311*	.452**	.378**	.285*	.617**	.451**	.321*	.465**	1	.683**
	Sig. (2-tailed)	.007	.016	.000	.003	.027	.000	.000	.012	.000		.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Validitas	Pearson Correlation	.639**	.693**	.664**	.706**	.538**	.630**	.586**	.487**	.538**	.683**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

## Correlations

Correlations												
		x11	x12	x13	x14	x15	x16	x17	x18	x19	x20	Validitas
x11	Pearson Correlation	1	.475**	.163	-.023	.261*	.214	.013	.295*	.163	.214	.533**
	Sig. (2-tailed)		.000	.212	.859	.044	.101	.920	.022	.214	.101	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x12	Pearson Correlation	.475**	1	.308*	.201	.317*	.218	.037	.114	.200	.198	.587**
	Sig. (2-tailed)	.000		.017	.123	.013	.094	.781	.385	.126	.129	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x13	Pearson Correlation	.163	.308*	1	.371**	.466**	.312*	.278*	.364**	.353**	.447**	.539**
	Sig. (2-tailed)	.212	.017		.004	.000	.015	.031	.004	.006	.000	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x14	Pearson Correlation	-.023	.201	.371**	1	.485**	.211	.156	.332**	.450**	.345**	.466**
	Sig. (2-tailed)	.859	.123	.004		.000	.105	.232	.010	.000	.007	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x15	Pearson Correlation	.261*	.317*	.466**	.485**	1	.511**	.416**	.453**	.470**	.304*	.663**
	Sig. (2-tailed)	.044	.013	.000	.000		.000	.001	.000	.000	.018	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x16	Pearson Correlation	.214	.218	.312*	.211	.511**	1	.327*	.537**	.472**	.326*	.569**
	Sig. (2-tailed)	.101	.094	.015	.105	.000		.011	.000	.000	.011	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x17	Pearson Correlation	.013	.037	.278*	.156	.416**	.327*	1	.458**	.297*	.343**	.409**
	Sig. (2-tailed)	.920	.781	.031	.232	.001	.011		.000	.021	.007	.001
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x18	Pearson Correlation	.295*	.114	.364**	.332**	.453**	.537**	.458**	1	.676**	.516**	.628**
	Sig. (2-tailed)	.022	.385	.004	.010	.000	.000	.000		.000	.000	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x19	Pearson Correlation	.163	.200	.353**	.450**	.470**	.472**	.297*	.676**	1	.437**	.630**
	Sig. (2-tailed)	.214	.126	.006	.000	.000	.000	.021	.000		.000	.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
x20	Pearson Correlation	.214	.198	.447**	.345**	.304*	.326*	.343**	.516**	.437**	1	.524**
	Sig. (2-tailed)	.101	.129	.000	.007	.018	.011	.007	.000	.000		.000
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Validitas	Pearson Correlation	.533**	.587**	.539**	.466**	.663**	.569**	.409**	.628**	.630**	.524**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.001	.000	.000	.000	
	N	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

## E. Uji Reliabilitas

### Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	60	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	60	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.896	20

### Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
x1	3.15	.481	60
x2	3.17	.493	60
x3	3.22	.585	60
x4	3.03	.581	60
x5	3.25	.680	60
x6	2.48	.567	60
x7	2.72	.640	60
x8	3.05	.649	60
x9	2.98	.596	60
x10	2.47	.700	60
x11	2.87	.700	60
x12	2.67	.629	60
x13	3.17	.642	60
x14	3.03	.758	60
x15	3.05	.594	60
x16	3.47	.536	60
x17	3.28	.490	60
x18	3.33	.629	60
x19	3.12	.585	60
x20	3.25	.680	60

### Coefficients<sup>a</sup>

		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	31.721	10.436		3.040	.004
	Hasil Belajar	3.889	1.393	.344	2.791	.007

a. Dependent Variable: Minat

24	4,26	3,40	3,01	2,78	2,62	2,51	2,43	2,36	2,30	2,26	2,22	2,18	2,13	2,09	2,02
25	7,82	5,61	4,72	4,22	3,90	3,67	3,50	3,36	3,25	3,17	3,09	3,03	2,93	2,85	2,74
	4,24	5,38	2,99	2,76	2,60	2,49	2,41	2,34	2,28	2,24	2,20	2,16	2,11	2,06	2,00
	7,77	5,57	4,38	4,18	3,86	3,63	3,46	3,32	3,21	3,13	3,05	2,99	2,89	2,81	2,70
26	4,22	3,37	2,98	2,74	2,59	2,47	2,39	2,33	2,27	2,22	2,18	2,15	2,10	2,05	1,99
	7,72	5,53	4,64	4,14	3,82	3,59	3,42	3,29	3,17	3,09	3,02	2,96	2,86	2,77	2,66
27	4,21	3,35	2,96	2,73	2,57	2,46	2,37	2,30	2,25	2,20	2,16	2,13	2,08	2,03	1,97
	7,68	5,49	4,60	4,11	3,79	3,56	3,39	3,26	3,14	3,06	2,98	2,93	2,83	2,74	2,63
28	4,20	3,34	2,95	2,71	2,56	2,44	2,36	2,29	2,24	2,19	2,15	2,12	2,06	2,02	1,96
	7,64	5,45	4,57	4,07	3,76	3,53	3,36	3,23	3,11	3,03	2,95	2,90	2,80	2,71	2,60
29	4,18	3,33	2,93	2,70	2,54	2,43	2,35	2,28	2,22	2,18	2,14	2,10	2,05	2,00	1,94
	7,60	5,42	4,54	4,04	3,73	3,50	3,33	3,20	3,08	3,00	2,92	2,87	2,77	2,68	2,57
30	4,17	3,32	2,92	2,69	2,53	2,42	2,34	2,27	2,21	2,16	2,12	2,09	2,04	1,99	1,93
	7,56	5,39	4,51	4,02	3,70	3,47	3,30	3,17	3,06	2,93	2,90	2,84	2,74	2,66	2,55
32	4,15	3,30	2,90	2,67	2,51	2,40	2,32	2,25	2,19	2,14	2,10	2,07	2,02	1,97	1,91
	7,50	5,34	4,46	3,97	3,66	3,42	3,25	3,12	3,01	2,94	2,86	2,80	2,70	2,62	2,51
34	4,13	3,28	2,88	2,65	2,49	2,38	2,30	2,23	2,17	2,12	2,08	2,05	2,00	1,95	1,89
	7,44	5,29	4,42	3,93	3,61	3,38	3,21	3,08	2,97	2,89	2,82	2,76	2,66	2,58	2,47
36	4,11	3,26	2,86	2,63	2,48	2,36	2,28	2,21	2,15	2,10	2,06	2,03	1,98	1,93	1,87
	7,39	5,25	4,38	3,89	3,58	3,35	3,18	3,04	2,94	2,86	2,78	2,72	2,62	2,54	2,43
38	4,10	3,25	2,85	2,62	2,46	2,35	2,26	2,19	2,14	2,09	2,05	2,02	1,96	1,92	1,85
	7,35	5,21	4,34	3,86	3,54	3,32	3,15	3,02	2,91	2,82	2,75	2,69	2,59	2,51	2,40
40	4,08	3,23	2,84	2,61	2,45	2,34	2,25	2,18	2,12	2,07	2,04	2,00	1,95	1,90	1,84
	7,31	5,18	4,31	3,83	3,51	3,29	3,12	2,99	2,88	2,80	2,73	2,66	2,56	2,49	2,37
42	4,07	3,22	2,83	2,59	2,44	2,32	2,24	2,17	2,11	2,06	2,02	1,99	1,94	1,89	1,82
	7,27	5,15	4,29	3,80	3,49	3,26	3,10	2,96	2,86	2,77	2,70	2,64	2,54	2,46	2,35
44	4,06	3,21	2,82	2,58	2,43	2,31	2,23	2,16	2,10	2,05	2,01	1,98	1,92	1,88	1,81
	5,24	5,12	4,26	3,78	3,46	3,24	3,07	2,94	2,84	2,75	2,60	2,62	2,52	2,44	2,32
46	4,05	3,20	2,81	2,57	2,42	2,30	2,22	2,14	2,09	2,04	2,00	1,97	1,91	1,87	1,80
	5,21	5,10	4,24	3,76	3,44	3,22	3,05	2,92	2,82	2,73	2,66	2,60	2,50	2,42	2,30
48	4,04	3,19	2,80	2,56	2,41	2,30	2,21	2,14	2,08	2,03	1,99	1,96	1,90	1,86	1,79
	7,19	5,08	4,22	3,74	3,42	3,20	3,04	2,90	2,80	2,71	2,64	2,58	2,48	2,40	2,28
50	4,03	3,18	2,79	2,56	2,40	2,29	2,20	2,13	2,07	2,02	1,98	1,95	1,90	1,85	1,78
	7,17	5,06	4,20	3,72	3,41	3,18	3,02	2,88	2,78	2,70	2,62	2,56	2,46	2,39	2,26
55	4,02	3,17	2,78	2,54	2,38	2,27	2,18	2,11	2,05	2,00	1,97	1,93	1,88	1,83	1,76
	7,12	5,01	4,16	3,68	3,37	3,15	2,98	2,85	2,75	2,60	2,59	2,53	2,43	2,35	2,23
60	4,00	3,15	2,76	2,52	2,37	2,25	2,17	2,10	2,04	1,99	1,95	1,92	1,86	1,81	1,75
	7,08	4,98	4,13	3,65	3,34	3,12	2,95	2,82	2,72	2,63	2,50	2,50	2,32	2,32	2,20
65	3,99	3,14	2,75	2,51	2,36	2,24	2,15	2,08	2,02	1,98	1,94	1,90	1,85	1,80	1,73
	7,04	4,95	4,10	3,62	3,31	3,09	2,93	2,79	2,70	2,61	2,54	2,47	2,37	2,30	2,18
70	3,98	3,13	2,74	2,50	2,35	2,23	2,14	2,07	2,01	1,97	1,93	1,89	1,84	1,79	1,72
	7,01	2,92	4,08	3,60	3,29	3,07	2,91	2,77	2,67	2,59	2,51	2,45	2,35	2,28	2,15
80	3,96	3,11	2,72	2,48	2,33	2,21	2,12	2,05	1,09	1,93	1,91	1,88	1,82	1,77	1,70
	6,96	4,88	4,04	3,56	3,25	3,04	2,87	2,71	2,64	2,55	2,48	2,41	2,32	2,24	2,11
100	3,94	3,09	2,70	2,46	2,30	2,19	2,10	2,03	1,07	1,92	1,88	1,85	1,79	1,75	1,68
	6,90	4,82	3,98	3,51	3,20	2,99	2,82	2,69	2,59	2,51	2,43	2,36	2,26	2,19	2,06

Tabel Nilai-Nilai dalam distribusi F

Batas atas untuk 5%  
Batas bawah untuk 1%

V <sub>2</sub> = dk penyebut	V <sub>1</sub> = dk pembilang															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	20	
1	161 4,052	200 4,999	216 5,403	225 5,625	230 5,764	234 5,859	237 5,928	239 5,981	241 6,022	242 6,056	243 6,082	244 6,106	245 6,142	246 6,169	248 6,208	
2	18,51 98,49	19,00 99,00	19,16 99,17	19,25 99,25	19,30 99,30	19,33 99,33	19,36 99,34	19,37 99,36	19,38 99,38	19,39 99,40	19,40 99,41	19,41 99,42	19,42 99,43	19,43 99,44	19,44 99,45	
3	10,13 34,12	9,55 30,81	9,28 29,46	9,12 28,71	9,01 28,24	8,94 27,91	8,88 27,67	8,84 27,49	8,81 27,34	8,78 27,23	8,76 27,13	8,74 27,05	8,71 26,92	8,69 26,83	8,66 26,83	
4	7,71 21,20	6,94 18,00	6,59 16,69	6,39 15,98	6,26 15,52	6,16 15,21	6,09 14,98	6,04 14,80	6,00 14,68	5,96 14,54	5,93 14,45	5,91 14,37	5,87 14,24	5,84 14,15	5,80 14,02	
5	6,61 16,26	5,79 13,27	5,41 12,06	5,19 11,39	5,05 10,97	4,95 10,67	4,88 10,45	4,82 10,27	4,78 10,15	4,74 10,05	4,70 9,96	4,68 9,89	4,64 9,77	4,60 9,68	4,56 9,55	
6	5,99 13,74	5,14 10,92	4,76 9,78	4,53 9,15	4,39 8,75	4,28 8,47	4,21 8,26	4,15 8,10	4,10 7,98	4,06 7,87	4,03 7,79	4,00 7,72	3,96 7,60	3,92 7,52	3,87 7,39	
7	5,59 13,74	4,74 9,55	4,35 8,45	4,14 7,85	3,97 8,46	3,87 8,19	3,79 7,00	3,73 6,84	3,68 6,71	3,63 6,62	3,60 6,54	3,57 6,47	3,51 6,35	3,49 6,27	3,44 6,15	
8	5,32 11,26	4,46 8,65	4,07 7,59	3,84 7,01	3,69 6,63	3,58 6,37	3,50 6,19	3,44 6,03	3,39 5,91	3,34 5,82	3,31 5,74	3,28 5,67	3,23 5,56	3,20 5,48	3,15 5,36	
9	5,12 10,56	4,26 8,02	3,86 6,99	3,63 6,42	3,48 6,06	3,37 5,80	3,29 5,62	3,23 5,47	3,19 5,35	3,13 5,26	3,10 5,18	3,07 5,11	3,02 5,00	2,98 4,92	2,93 4,80	
10	4,96 10,04	4,10 7,56	3,71 6,55	3,48 5,99	3,33 5,64	3,22 5,39	3,14 5,21	3,07 5,06	3,02 4,95	2,97 4,85	2,94 4,78	2,91 4,71	2,86 4,60	2,82 4,52	2,77 4,41	
11	4,84 9,65	3,98 7,20	3,59 6,22	3,36 5,67	3,20 5,32	3,09 5,07	3,01 4,88	2,95 4,74	2,90 4,68	2,86 4,54	2,82 4,46	2,79 4,40	2,74 4,29	2,70 4,21	2,65 4,10	
12	4,75 9,33	3,88 6,93	3,49 5,95	3,26 5,41	3,11 5,06	3,00 4,82	2,92 4,65	2,85 4,50	2,80 4,39	2,76 4,30	2,72 4,22	2,69 4,16	2,64 4,05	2,60 3,98	2,54 3,86	
13	4,67 9,07	3,80 6,71	3,41 5,74	3,18 5,20	3,02 4,86	2,92 4,62	2,84 4,44	2,77 4,30	2,72 4,19	2,67 4,10	2,63 4,02	2,60 3,96	2,55 3,85	2,51 3,78	2,46 3,67	
14	4,60 8,86	3,74 6,51	3,34 5,56	3,11 5,03	2,96 4,69	2,85 4,46	2,77 4,28	2,70 4,14	2,65 4,03	2,60 3,94	2,56 3,86	2,53 3,80	2,48 3,70	2,44 3,62	2,39 3,51	
15	4,54 8,68	3,68 6,36	3,29 5,42	3,06 4,89	2,90 4,56	2,79 4,32	2,70 4,14	2,65 4,00	2,59 3,89	2,55 3,80	2,51 3,73	2,48 3,67	2,43 3,56	2,39 3,48	2,33 3,36	
16	4,49 8,53	3,63 6,23	3,24 5,29	3,01 4,77	2,85 4,44	2,74 4,20	2,66 4,03	2,59 3,89	2,54 3,78	2,49 3,69	2,45 3,61	2,42 3,55	2,37 3,45	2,33 3,37	2,28 3,35	
17	4,45 8,40	3,59 6,11	3,20 5,18	2,96 4,67	2,81 4,34	2,70 4,10	2,62 3,93	2,55 3,79	2,50 3,68	2,45 3,59	2,41 3,52	2,38 3,45	2,33 3,35	2,29 3,27	2,23 3,16	
18	4,41 8,28	3,55 6,01	3,16 5,09	2,93 4,58	2,77 4,25	2,66 4,01	2,58 3,85	2,51 3,71	2,46 3,60	2,41 3,51	2,37 3,44	2,34 3,37	2,29 3,27	2,25 3,19	2,19 3,07	
19	4,38 8,18	3,52 5,93	3,13 5,01	2,90 4,50	2,74 4,17	2,63 3,94	2,55 3,77	2,48 3,63	2,43 3,52	2,38 3,43	2,34 3,36	2,31 3,30	2,26 3,19	2,21 3,12	2,15 3,00	
20	4,35 8,10	3,49 5,85	3,10 4,94	2,87 4,43	2,71 4,10	2,60 3,87	2,52 3,71	2,45 3,58	2,40 3,45	2,35 3,37	2,31 3,30	2,28 3,23	2,23 3,13	2,18 3,05	2,12 2,94	
21	4,32 8,02	3,47 5,78	3,07 4,87	2,84 4,37	2,68 4,04	2,57 3,81	2,49 3,65	2,42 3,51	2,37 3,40	2,32 3,31	2,28 3,24	2,25 3,17	2,20 3,07	2,15 2,99	2,09 2,88	
22	4,30 7,94	3,44 5,72	3,05 4,82	2,82 4,31	2,66 3,99	2,55 3,76	2,47 3,59	2,40 3,45	2,35 3,35	2,30 3,26	2,26 3,18	2,23 3,12	2,18 3,02	2,13 2,94	2,07 2,83	
23	4,28 7,88	3,42 5,66	3,03 4,76	2,80 4,26	2,64 3,94	2,53 3,71	2,45 3,54	2,38 3,41	2,32 3,30	2,28 3,21	2,24 3,14	2,20 3,07	2,14 2,97	2,10 2,89	2,04 2,78	



**Tabel Nilai-Nilai dalam Distribusi t**

df	5%	1%	0,1%	df	5%	1%	0,1%
1	12,71	63,33	636,61	51	2,01	2,68	3,49
2	4,30	9,92	31,60	52	2,01	2,67	3,49
3	3,18	5,84	12,92	53	2,01	2,67	3,48
4	2,78	4,60	8,61	54	2,00	2,67	3,48
5	2,57	4,03	6,87	55	2,00	2,67	3,48
6	2,45	3,71	5,96	56	2,00	2,67	3,47
7	2,63	3,50	5,41	57	2,00	2,66	3,47
8	2,31	3,36	5,04	58	2,00	2,66	3,47
9	2,26	3,25	4,78	59	2,00	2,66	3,46
10	2,23	3,17	4,59	60	2,00	2,66	3,46
11	2,20	3,11	4,44	61	2,00	2,66	3,46
12	2,18	3,05	4,32	62	2,00	2,66	3,46
13	2,16	3,01	4,22	63	2,00	2,66	3,45
14	2,14	2,98	4,14	64	2,00	2,65	3,45
15	2,13	2,95	4,07	65	2,00	2,65	3,45
16	2,12	2,92	4,02	66	2,00	2,65	3,44
17	2,11	2,90	3,97	67	2,00	2,65	3,44
18	2,10	2,88	3,92	68	2,00	2,65	3,44
19	2,09	2,86	3,88	69	2,00	2,65	3,44
20	2,09	2,85	3,85	70	1,99	2,65	3,44
21	2,08	2,83	3,82	71	1,99	2,65	3,43
22	2,07	2,82	3,79	72	1,99	2,65	3,43
23	2,07	2,81	3,77	73	1,99	2,64	3,43
24	2,06	2,80	3,75	74	1,99	2,64	3,43
25	2,06	2,79	3,73	75	1,99	2,64	3,43
26	2,06	2,78	3,71	76	1,99	2,64	3,42
27	2,05	2,77	3,69	77	1,99	2,64	3,42
28	2,05	2,76	3,67	78	1,99	2,64	3,42
29	2,05	2,76	3,66	79	1,99	2,64	3,42
30	2,04	2,75	3,65	80	1,99	2,64	3,42
31	2,04	2,74	3,63	81	1,99	2,64	3,42
32	2,04	2,74	3,62	82	1,99	2,64	3,41
33	2,03	2,73	3,61	83	1,99	2,64	3,41
34	2,03	2,73	3,60	84	1,99	2,64	3,41
35	2,03	2,72	3,59	85	1,99	2,63	3,41
36	2,03	2,72	3,58	86	1,99	2,63	3,41
37	2,03	2,72	3,57	87	1,99	2,63	3,41
38	2,02	2,71	3,57	88	1,99	2,63	3,41
39	2,02	2,71	3,56	89	1,99	2,63	3,40
40	2,02	2,70	3,55	90	1,99	2,63	3,40
41	2,02	2,70	3,54	91	1,99	2,63	3,40
42	2,02	2,70	3,54	92	1,99	2,63	3,40
43	2,02	2,70	3,53	93	1,99	2,63	3,40
44	2,02	2,69	3,53	94	1,99	2,63	3,40
45	2,01	2,69	3,52	95	1,99	2,63	3,40
46	2,01	2,69	3,52	96	1,99	2,63	3,40
47	2,01	2,68	3,51	97	1,98	2,63	3,39
48	2,01	2,68	3,51	98	1,98	2,63	3,39
49	2,01	2,68	3,50	99	1,98	2,63	3,39
50	2,01	2,68	3,50	100	1,98	2,63	3,39

**Tabel Nilai-Nilai r Product Moment**

N	Taraf Signifikan		N	Taraf Signifikan		N	Taraf Signifikan	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%
3	0,997	0,999	27	0,381	0,487	55	0,266	0,345
4	0,950	0,990	28	0,374	0,478	60	0,254	0,330
5	0,878	0,959	29	0,367	0,470	65	0,244	0,317
6	0,811	0,917	30	0,361	0,463	70	0,235	0,306
7	0,754	0,874	31	0,355	0,456	75	0,227	0,296
8	0,707	0,834	32	0,349	0,449	80	0,220	0,286
9	0,666	0,798	33	0,344	0,442	85	0,213	0,278
10	0,632	0,765	34	0,339	0,436	90	0,207	0,270
11	0,602	0,735	35	0,334	0,430	95	0,202	0,263
12	0,576	0,708	36	0,329	0,424	100	0,195	0,256
13	0,553	0,684	37	0,325	0,418	125	0,176	0,230
14	0,532	0,661	38	0,320	0,413	150	0,159	0,210
15	0,514	0,641	39	0,316	0,408	175	0,148	0,194
16	0,497	0,623	40	0,312	0,403	200	0,138	0,181
17	0,482	0,606	41	0,308	0,398	300	0,113	0,148
18	0,468	0,590	42	0,304	0,393	400	0,098	0,128
19	0,456	0,575	43	0,301	0,389	500	0,088	0,115
20	0,444	0,561	44	0,297	0,384	600	0,080	0,105
21	0,433	0,549	45	0,294	0,380	700	0,074	0,097
22	0,423	0,537	46	0,291	0,376	800	0,070	0,091
23	0,413	0,526	47	0,288	0,372	900	0,065	0,086
24	0,404	0,515	48	0,284	0,368	1000	0,062	0,081
25	0,396	0,505	49	0,281	0,364			
26	0,388	0,496	50	0,279	0,361			



**Tabel Nilai- Nilai Chi Kuadrat**

dk	Taraf Signifikansi					
	50%	30%	20%	10%	5%	1%
1	0,455	1,074	1,642	2,706	3,841	6,635
2	1,386	2,408	3,219	4,605	5,991	9,210
3	2,366	3,665	4,642	6,251	7,815	11,341
4	3,357	4,878	5,989	7,779	9,488	13,277
5	4,351	6,064	7,289	9,236	11,070	15,086
6	5,348	7,231	8,558	10,645	12,592	16,812
7	6,346	8,383	9,803	12,017	14,067	18,475
8	7,344	9,524	11,030	13,362	15,507	20,090
9	8,344	10,656	12,242	14,684	16,919	21,666
10	9,342	11,780	13,442	15,987	18,307	23,209
11	10,341	12,899	14,631	17,275	19,675	26,725
12	11,340	14,011	15,812	18,549	21,026	26,217
13	12,340	15,119	16,985	19,812	22,362	27,688
14	13,339	16,222	18,151	21,064	23,685	29,141
15	14,339	17,322	19,311	22,307	24,996	30,575
16	15,338	18,418	20,465	23,542	26,296	32,000
17	16,338	19,511	21,615	24,769	27,587	33,409
18	17,338	20,601	22,760	25,989	28,869	34,805
19	18,338	21,689	23,900	27,204	30,144	36,191
20	19,337	22,775	25,038	28,412	31,410	37,566
21	20,337	23,858	26,171	29,615	32,671	38,932
22	21,337	24,939	27,301	30,813	33,924	40,289
23	22,337	26,018	28,429	32,007	35,172	41,638
24	23,337	27,096	29,553	33,196	35,415	42,980
25	24,337	28,172	30,675	34,382	37,652	44,314
26	25,336	29,246	31,795	35,563	38,885	45,642
27	26,366	30,319	32,912	36,741	40,113	46,963
28	27,336	31,390	34,027	37,916	41,337	48,278
29	28,336	32,461	35,139	39,087	42,557	49,588
30	29,336	33,530	36,250	40,256	43,773	50,892



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Certificate No. QSG 00592

Nomor : 2219/UN34.15/PL/2012  
Lamp. : 1 (satu) bendel  
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

11 Juni 2012

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Bupati Sleman c.q. Kepala Bappeda Kabupaten Sleman
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan Kabupaten Sleman
6. KEPALA SMK KARYARINI YHI KOWANI YOGYAKARTA

Dalam rangka pelaksanaan Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul **"PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN"**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
	Ema Zaki Afiyani	08511247007	Pend. Teknik Boga - S1	SMK KARYARINI YHI KOWANI YOGYAKARTA

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Dr. Endang Mulyatiningsih  
NIP : 19630111 198812 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 11 Juni 2012 sampai dengan selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,  
Wakil Dekan I,



Dr. Sunaryo Soenarto

NIP 19580630 198601 1 001

Tembusan:  
Ketua Jurusan

08511247007 No. 816





**PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
SEKRETARIAT DAERAH**

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)  
YOGYAKARTA 55213

**SURAT KETERANGAN / IJIN**

070/5820/V/6/2012

Membaca Surat : Dekan Fakultas Teknik UNY Nomor : 2219/UN34.15/PL/2012  
Tanggal : 11 Juni 2012 Perihal : Ijin Penelitian

Mengingat : 1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;  
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;  
3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.  
4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : EMA ZAKI AFIYANI NIP/NIM : 08511247007  
Alamat : Karangmalang, Yogyakarta.  
Judul : PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN  
Lokasi : SMK KARYARINI YHI KOWANI YOGYAKARTA Kota/Kab. SLEMAN  
Waktu : 12 Juni 2012 s/d 12 September 2012

**Dengan Ketentuan**

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan \*) dari Pemerintah Provinsi DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website [adbang.jogjaprov.go.id](http://adbang.jogjaprov.go.id) dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website [adbang.jogjaprov.go.id](http://adbang.jogjaprov.go.id);
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta

Pada tanggal 12 Juni 2012

A.n Sekretaris Daerah

Asisten ~~Perekonomian~~ dan Pembangunan  
Ub.

Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Ir. Joko Wuryantoro, M.Si

NIP. 19580108 198603 1 011

**Tembusan :**

1. Yth. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. Bupati Sleman, cq Bappeda
3. Ka. Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Provinsi DIY
4. Dekan Fakultas Teknik UNY
5. Yang Bersangkutan



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN  
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH  
( **BAPPEDA** )

Alamat : Jl. Parasmya No. 1 Beran, Tridadi, Sleman 55511  
Telp. & Fax. (0274) 868800 e-mail : bappeda@slemankab.go.id

**SURAT IJIN**

Nomor : 07.0 / Bappeda/ 1967 / 2012

**TENTANG  
PENELITIAN**

**KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH**

Dasar : Keputusan Bupati Sleman Nomor: 55 /Kep.KDH/A/2003 tentang Izin Kuliah Kerja Nyata, Praktek Kerja Lapangan dan Penelitian.  
Menunjuk : Surat dari Dekan Wakil Dekan I Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta . Nomor: 2220/UN34.15/PL/2012. Tanggal: 11 Juni 2012. Hal: Ijin Penelitian.

**MENGIZINKAN :**

Kepada :  
Nama : **EMA ZAKI AFIYANI**  
No. Mhs/NIM/NIP/NIK : 08511247007  
Program/ Tingkat : S1  
Instansi/ Perguruan Tinggi : UNY  
Alamat Instansi/ Perguruan Tinggi : Karangmalang Yogyakarta  
Alamat Rumah : Jebres Tengah RT 002 RW 024 Surakarta  
No. Telp/ Hp : 085647062007  
Untuk : Mengadakan Penelitian dengan judul:  
**"PENGARUH HASIL BELAJAR TATA HIDANG TERHADAP MINAT SISWA SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN"**  
Lokasi : Kab. Sleman  
Waktu : Selama 3 (tiga) bulan mulai tanggal: 12 Juni 2012 s/d 12 September 2012

**Dengan ketentuan sebagai berikut :**

1. *Wajib melapor diri kepada Pejabat Pemerintah setempat (Camat/ Kepala Desa) atau Kepala Instansi untuk mendapat petunjuk seperlunya.*
2. *Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketpentuan-ketentuan setempat yang berlaku.*
3. *Izin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan di atas.*
4. *Wajib menyampaikan laporan hasil penelitian berupa 1 (satu) CD format PDF kepada Bupati diserahkan melalui Kepala Bappeda.*
5. *Izin tidak disalahgunakan untuk kepentingan-kepentingan di luar yang direkomendasikan.*

Demikian izin ini dikeluarkan untuk digunakan sebagaimana mestinya, diharapkan pejabat pemerintah/ non pemerintah setempat memberikan bantuan seperlunya.

Setelah selesai pelaksanaan penelitian Saudara wajib menyampaikan laporan kepada kami 1 (satu) bul. setelah berakhirnya penelitian.

**Tembusan Kepada Yth :**

1. Bupati Sleman (sebagai laporan)
2. Ka. Kantor Kesatuan Bangsa Kab. Sleman
3. Ka. Dinas Dikpora Kab. Sleman
4. Ka. Bid. Sosbud Bappeda Kab. Sleman
5. Camat Kec. Depok
6. Ka. SMK Karyarini YHI Kowandi
7. Ka. SMK TRISULA Depok
8. Dekan Fak. Teknik - UNY

Dikeluarkan di : Sleman  
Pada Tanggal : 12 Juni 2012

A.n. Kepala BAPPEDA Kab. Sleman  
Ka. Bidang Pengendalian & Evaluasi  
u.b.

Ka. Sub Bid. Litbang

**SRI NURHIDAYAH, S.Si, MT**  
Penata Tk. I, III/d  
NIP. 19670703 199603 2 002